



UNIVERSIDADE DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária

MITOS E VERDADES DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

CATARINA MACIEL LOPES GOMES

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI:

Doutor António Salvador Ferreira
Henriques Barreto

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres
Ferreira

Mestre Maria da Graça Domingues
Mariano Marques Fernandes

ORIENTADOR

Mestre Maria da Graça Domingues
Mariano Marques Fernandes

CO-ORIENTADOR

Doutora Ana Rita Barroso Cunha de Sá
Henriques

2017
LISBOA



UNIVERSIDADE DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária

MITOS E VERDADES DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO INTEGRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

CATARINA MACIEL LOPES GOMES

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI:

Doutor António Salvador Ferreira
Henriques Barreto

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres
Ferreira

Mestre Maria da Graça Domingues
Mariano Marques Fernandes

ORIENTADOR

Mestre Maria da Graça Domingues
Mariano Marques Fernandes

CO-ORIENTADOR

Doutora Ana Rita Barroso Cunha de Sá
Henriques

2017
LISBOA

“There should be little or no difference between the scientific concept and the cultural acceptance of safe food. But reality is other wise.”

WHO, 1988

Dedicatória

Aos meus Pais, Avós, Família e Amigos...

Agradecimentos

A concretização deste trabalho reflete o esforço, dedicação e empenho de um conjunto de pessoas exímias, a quem manifesto o meu sincero agradecimento e reconhecimento.

À Dra. Maria da Graça Marques Fernandes por ter aceitado orientar esta dissertação, pela partilha, apoio, ensinamentos e, sobretudo, pelo exemplo.

À Dra. Ana Rita de Sá Henriques por ter aceitado coorientar esta dissertação e por toda a disponibilidade, partilha de conhecimentos científicos, motivação e conselhos imprescindíveis.

Ao Dr. Pedro Nabais pela partilha de conhecimentos, sugestões e experiência, fulcral para o enriquecimento e valorização deste trabalho.

À Dra. Maria Manuel Mendes que foi incansável na partilha de conhecimentos, sugestões e entusiasmo.

À Dra. Rita Amador, Dra. Inês, Dra. Helena, Dra. Sofia, Dra. Gabriela e Dra. Filipa pela vossa receção, apoio e ensinamentos, ficarei para sempre grata.

A todos os Professores desta casa, pelos ensinamentos e partilha de conhecimentos científicos, pelo apoio e dedicação.

E à minha Família, por contribuir para a pessoa que sou e que sem vós a realização deste trabalho não seria possível.

Resumo

Mitos e Verdades da Segurança dos Alimentos

A legislação alimentar na Europa, inserida no âmbito da política de segurança alimentar, tem vindo a evoluir no sentido de atingir os mais altos padrões de Segurança dos Alimentos na Comunidade Europeia, de forma a potenciar o fornecimento de alimentos seguros destinados a uso humano e animal. Os cidadãos europeus encontram-se protegidos por políticas de segurança dos alimentos que impedem que alimentos não seguros sejam colocados no mercado. Para tal, existem um conjunto de regras, normas e controlos oficiais que devem ser respeitados.

O Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro institui a responsabilização jurídica dos operadores das empresas do sector alimentar pela segurança e rastreabilidade dos géneros alimentícios. No Artigo 17º está estabelecido que os operadores devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob seu controlo, que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades, e que devem verificar o cumprimento desses requisitos. A divulgação de novos regulamentos, como a “Lei dos alimentos” e o “Pacote higiene”, veio suscitar dúvidas aos operadores do sector alimentar. Com o avançar do tempo, foram-se instalando crenças sustentadas em hábitos e interpretações distorcidas da legislação, criando um fenómeno que é denominado por “Mito”. Sendo assim, foi sendo cada vez mais urgente a clarificação de determinados procedimentos no sector alimentar, de forma a desmistificar crenças não fundamentadas pela lei. Nesse sentido surge o projeto do livro “À Mesa: 100 Mitos”, publicado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, onde consta uma compilação de 100 questões com as respetivas respostas, numa linguagem acessível e clara, direcionada ao operador económico e também ao consumidor. A compilação de questões contou com a participação de várias entidades públicas e privadas que forneceram questões frequentes sobre o sector alimentar.

Nesta dissertação são apresentados os aspetos inerentes aos “mitos”, desde a evolução da legislação europeia e nacional, passando pela clarificação da flexibilização da legislação, pela caracterização sociocultural dos manipuladores de alimentos, a formação no sector alimentar e pelo Papel do Médico Veterinário na Segurança Alimentar.

Palavras-chave: Segurança dos Alimentos, mitos, Legislação Alimentar, Operador Económico do Sector Alimentar, Manipulador de Alimentos, Formação, Médico Veterinário.

Abstract

Myths and Truths about Food Safety

Food legislation in Europe, within the framework of food safety policy, has been evolving towards the highest standards of Food Safety in the European Community. European citizens are protected by food safety policies that prevent unsafe food from being placed on the market. For this, there are a set of rules, norms and official controls that must be respected.

Regulation (EC) n. º 178/2002 of 28 January, establishes the legal responsibility of food business operators for the safety and traceability of foodstuffs. Article 17 states that the production, processing and distribution of food or feed by food business operators must comply with the food law requirements applicable to their activities and that they must verify compliance with those requirements. The divulgation of new regulations, such as the "Food Law" and the "Hygiene Package", arouse doubts in food business operators and as time went on, beliefs based on habits and distorted interpretations of legislation were set up, originating the so-called "Myth." Therefore, it was becoming increasingly urgent to clarify certain procedures in the food sector, in order to demystify beliefs not based on the Law. In this sense, the project "À Mesa: 100 Mitos", published by Direção-Geral de Alimentação e Veterinária, collected 100 food-related questions and answers, in an accessible and clear language, intended for economic operators and also for consumers. The compilation of issues was attended by several public and private entities that provided frequent food sector questions. In this dissertation, some of the most common "myths" will be assessed, regarding the evolution of the European and Portuguese legislation, the facilitation of HACCP implementation in certain food business, the socio-demographic characterization of food handlers, training in the food sector and the role of the Veterinarian in Food Safety.

Key-words: Food Safety, Myths, Food Law, economic operator in the food sector, Food Handler, Training, Veterinary Doctor.

| | |
|---|-------------|
| Índice | |
| Dedicatória | iii |
| Agradecimentos | v |
| Resumo | vii |
| Abstract | ix |
| Índice | xi |
| Índice de Figuras | xiii |
| Índice de Abreviaturas | xiv |
| 1. Descrição das atividades desenvolvidas durante o estágio | 1 |
| 1.1. Apresentação | 1 |
| 1.2. Atividades desenvolvidas..... | 1 |
| 1.3. Local de estágio: Direção-Geral de Alimentação e Veterinária | 4 |
| 1.3.1. Direção | 5 |
| 1.3.2. Unidades Orgânicas Nucleares | 6 |
| 1.3.3. Direção de Serviços de Gestão e Administração | 6 |
| 1.3.4. Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização . | 7 |
| 1.3.5. Direção de Serviços de Proteção Animal..... | 8 |
| 1.3.6. Direção de Serviços de Sanidade Vegetal..... | 9 |
| 1.3.7. Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação | 10 |
| 1.3.8. Direção de Serviços de Segurança Alimentar..... | 11 |
| 1.3.9. Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária | 11 |
| Revisão Bibliográfica | 15 |
| Introdução | 15 |
| 2. Géneros alimentícios..... | 16 |
| 3. Cadeia Alimentar..... | 19 |
| 4. Sistema de Gestão de Segurança Alimentar | 20 |
| 5. A Política Agrícola Comum, a Segurança Alimentar e a Segurança dos Alimentos | 21 |
| 6. Codex Alimentarius | 22 |
| 7. A Evolução da Legislação Alimentar | 23 |
| 7.1. Livro Branco dos Alimentos..... | 24 |
| 7.1.1. Criação de uma Autoridade Europeia..... | 24 |
| 7.1.2. Legislação em matéria de segurança dos Alimentos..... | 25 |
| 7.1.3. Controlo da segurança dos alimentos: | 25 |
| 7.1.4. Informação dos consumidores: | 25 |
| 7.1.5. Dimensão internacional:..... | 25 |
| 7.2. Lei dos alimentos | 26 |
| 7.2.1. Definição de género alimentício e outras definições..... | 27 |
| 7.2.2. Responsabilidade..... | 28 |

| | | |
|--------|---|-----------|
| 7.2.3. | Criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos | 28 |
| 7.2.4. | Princípio da precaução..... | 29 |
| 7.2.5. | Rastreabilidade | 30 |
| 7.2.6. | Decisões baseadas em análise de risco..... | 30 |
| 7.2.7. | Requisitos de segurança dos géneros alimentícios | 32 |
| 7.2.8. | Retirada do Mercado..... | 32 |
| 7.2.9. | Princípio da subsidiariedade | 33 |
| 7.3. | Pacote Higiene..... | 33 |
| 7.3.1. | Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004..... | 34 |
| 7.3.2. | Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004..... | 38 |
| 7.3.3. | Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004..... | 39 |
| 7.4. | Controlo Oficial dos Alimentos em Portugal..... | 39 |
| 7.4.1. | Alterações futuras ao Regulamento (CE) n.º 882/2004 | 41 |
| 8. | Flexibilidade | 43 |
| 9. | Manipuladores de alimentos, formação e mitos alimentares | 49 |
| 10. | Papel do Médico Veterinário na Segurança Alimentar | 53 |
| | Discussão..... | 55 |
| | Conclusão | 61 |
| | Bibliografia..... | 63 |
| | Anexos..... | 68 |
| | Anexo 1. Plano de Estágio. | 68 |
| | Anexo 2. Livro “À Mesa: 100 Mitos”..... | 70 |

Índice de Figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1 - Elementos de um SGSA..... | 21 |
| Figura 2 - Componentes da análise de risco..... | 31 |
| Figura 3 - Esquema da estrutura da legislação alimentar na Europa | 34 |

Índice de Tabelas

| | |
|---|----|
| Tabela 1 - Tabela representativa dos marcos importantes na história da legislação alimentar | 23 |
|---|----|

Índice de Abreviaturas

AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

ANIL – Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios

APED – Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BPF- Boas Práticas de Fabrico

BPH – Boas Práticas de Higiene

CAC – *Codex Alimentarius* Commission

CE – Comissão Europeia

DECO – Associação Portuguesa para Defesa do Consumidor

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

EFSA – European Food Safety Authority

FAO – Food and Agriculture Organization

FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-alimentares

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

MA – Manipuladores de Alimentos

MAFDR – Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural

OESA – Operadores Económicos do Sector Alimentar

OMS – Organização Mundial da saúde

PME – Pequenas e Médias Empresas

PNCPI – Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado

PPR – Programa de Pré-requisitos

SGSA - Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

SNIRA – Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal

SICAFE – Sistema de Identificação de Canídeos e Felinos

UE – União Europeia

WHO – World Health Organization

1. Descrição das atividades desenvolvidas durante o estágio

1.1. Apresentação

O estágio curricular realizado para conclusão do Mestrado Integrado em Medicina Veterinária abrangeu diversas áreas da Medicina Veterinária, todas elas relacionadas direta ou indiretamente com a área científica principal do estágio, a “Segurança Alimentar”, tendo como tema específico a desmistificação de conceitos em segurança alimentar.

1.2. Atividades desenvolvidas

As atividades de estágio foram realizadas nas instalações da sede da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), Campo Grande, no período de 4 de outubro de 2016 a 10 de março de 2017. Todas as tarefas realizadas foram devidamente acompanhadas pelos funcionários afetos a cada unidade orgânica, bem como pela orientadora, Dra. Maria da Graça Mariano.

Em termos conceptuais, o estágio curricular dividiu-se em duas fases. A primeira fase decorreu durante os 2 primeiros meses e visou a familiarização com as funções de cada unidade orgânica da DGAV (anexo 1) através da breve permanência em cada uma delas. Para isso, foram acompanhados os técnicos das seguintes unidades: Direção de Serviços de Proteção Animal e as respetivas divisões; Gabinete de Recursos Genéticos Animais; Direção de Serviços de Estratégia Comunicação e Internacionalização; Divisão de Gestão de Autorização de Medicamentos Veterinários e Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação. Foi assim possível adquirir conhecimento real e prático das várias funções e competências da DGAV, ampliando os conhecimentos adquiridos nos conteúdos programáticos da unidade curricular de Saúde Pública Veterinária, nomeadamente a multidisciplinaridade da profissão no mercado de trabalho.

Na Direção de Serviços de Proteção Animal e respetivas divisões (DSPA) - Divisão de Epidemiologia e Saúde Animal, Divisão de Bem Estar Animal e Divisão de Identificação, Registo e Movimentação Animal - foram desenvolvidas atividades como o apoio à coordenação das medidas de saúde e proteção animal; dos programas de vigilância, controlo e erradicação de doenças animais, planos de alerta e sistemas de informação que o suportam; acompanhamento do funcionamento do sistema de recolha de cadáveres de ruminantes, do funcionamento do Sistema Nacional de Identificação e Registo Animal (SNIRA) e Sistema de Identificação de Canídeos e Felinos (SICAFE), participação na conceção e coordenação da emissão da documentação de identificação e circulação animal e acompanhamento das atividades relacionadas com as técnicas de identificação e circulação animal e das regras para os registos das atividades pecuárias.

Na Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização (DSECI), que compreende três Divisões - a Divisão de Planeamento e Estratégia, a Divisão de Internacionalização e Mercados e a Divisão de Comunicação e Informação - foram aprofundados conhecimentos inerentes ao Plano Nacional de Controlo Oficial Plurianual Integrado e das Missões do Serviço Alimentar e Veterinário da UE, bem como do funcionamento dos Postos de Inspeção Fronteiriços e das medidas de gestão de risco das atividades relacionadas com a importação, exportação de produtos e subprodutos de origem animal e trocas comunitárias.

Na Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação, foi possível acompanhar os técnicos responsáveis nas suas atividades de rotina no âmbito do controlo da genuinidade e da segurança alimentar de matérias primas, ingredientes e aditivos alimentares, materiais em contacto com os géneros alimentícios, contaminantes agrícolas, industriais e ambientais e de organismos geneticamente modificados (OGM). Nesta Direção de Serviços foi também possível acompanhar as atividades de controlo da rotulagem (geral, nutricional e específica) de géneros alimentícios, novos alimentos e suplementos alimentares destinados à alimentação humana e animal. Houve também a oportunidade de acompanhar os responsáveis pela organização dos serviços de verificação das atividades de produção, de introdução no mercado e de utilização dos alimentos para animais.

Na Direção de Serviços de Segurança Alimentar foi possível acompanhar as atividades relacionadas com a aplicação e avaliação de políticas de saúde pública; adquirir conhecimento sobre a coordenação e execução das normas de funcionamento da inspeção higio-sanitária e dos controlos oficiais aos estabelecimentos alimentares, aos géneros alimentícios e subprodutos; e também conhecer as atividades desenvolvidas na DGAV para coordenação, avaliação e execução do Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos.

Durante a segunda fase do estágio, as atividades desenvolveram-se exclusivamente na Direção de Serviços de Segurança Alimentar, mais concretamente na Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar (DCCA). Foi na DCCA que surgiu a oportunidade de dar continuidade ao projeto inicialmente intitulado por “Mitos e Verdades da Legislação dos Alimentos”. Este projeto surgiu em 2006, devido à entrada em vigor do novo conjunto de regulamentos europeus, conhecido como “Pacote higiene” e também à dinâmica proativa e mediática das atividades inspetivas levadas então a cabo pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), como forma de verificar a aplicação desse conjunto legal. De forma a esclarecer os operadores do sector alimentar, foi desenvolvido um sistema de resposta a questões frequentes disponibilizado nos sítios informáticos das autoridades alimentares (ASAE e DGAV) e de algumas associações privadas do sector alimentar. Ainda assim, constatou-se que continuavam a surgir questões que resultavam de má interpretação da lei. Portanto, mediante esta necessidade cada vez mais premente, a ASAE, a DGAV, a DGADR (Direcção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural), e algumas associações sectoriais

como a AHRESP (Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal), a ANIL (Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios), a APED (Associação Portuguesa de Empresas e Distribuição), a FIPA (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-alimentares) e a DECO (Associação Portuguesa para Defesa do Consumidor), foram ao longo dos anos, reunindo e compilando várias dessas questões e dúvidas com o intuito de as esclarecer e publicar sob a forma de livro. A principal motivação para a redação deste livro foi a de desmistificar crenças e atitudes, contribuindo para uma Segurança Alimentar plena.

Inicialmente, o compêndio contava com 43 “mitos” alimentares e as respetivas respostas, tendo sido proposto como objetivo pela DGAV atingir as 100 questões. Portanto, durante o estágio, através de pesquisa e contacto com associações do sector alimentar, foram trabalhadas mais 57 questões frequentemente formuladas por operadores do sector alimentar e consumidores e desenvolvidas as respetivas respostas e esclarecimentos. Também se organizaram e formataram os documentos e pesquisaram-se imagens que complementaram e dinamizaram as respostas. Finalmente, foi efetuada a revisão geral do livro considerando a legislação alimentar em vigor.

Após conclusão deste projeto, o livro foi editado com o título de “À Mesa: 100 mitos” (anexo 2), sendo oficialmente apresentado a 14 de junho de 2017 na Feira Nacional de Agricultura em Santarém.

Durante o estágio foi ainda possível participar em variadas atividades, nomeadamente:

- Inauguração do Centro de recolha oficial de animais em Vila Franca de Xira, outubro de 2016;
- Workshops e seminários:
 - “HACCP - Análise de Perigos e Controlo de Pontos críticos” – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Oeiras, outubro de 2016;
 - “ASAE e a Comunidade Científica na Avaliação de Riscos e na Comunicação de Riscos”, Lisboa, outubro de 2016;
 - “Higiene Alimentar na Produção Primária do Leite” – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, Oeiras, janeiro de 2017;
 - “Terrorismo e Fraude Alimentar”, Lisboa, julho de 2017;
- Sessão de esclarecimento aos técnicos e operadores económicos sobre o medicamento veterinário, intitulada “Farmacovigilância, defeitos de qualidade, transferências de Titular e SPOR”, Oeiras, fevereiro de 2017;
- Reuniões internas da DGAV para apresentação dos relatórios de missões extracomunitárias no âmbito da importação e exportação de animais, produtos animais e géneros alimentícios, Lisboa, março de 2017;
- Acompanhamento dos representantes da DGAV em feiras nacionais de produção animal:
 - Exponor Agri Milk Show, Matosinhos, novembro de 2016;
 - Feira Nacional de Agricultura de Santarém, Santarém, junho de 2017;

1.3. Local de estágio: Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Na sequência da unificação num só ministério das áreas da agricultura, mar, florestas, desenvolvimento rural, ambiente, ordenamento do território, habitação e reabilitação urbana, procedeu-se à criação da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (Decreto-Lei n.º7/2012, de 17 de janeiro).

À nova Direção-Geral foram atribuídas as competências relativas à saúde e proteção animal, anteriormente desempenhadas pela Direção-Geral de Veterinária, a que acresceram funções de regulamentação e coordenação do controlo alimentar, antes cometidas ao Gabinete de Políticas e Planeamento, e ainda funções de sanidade vegetal e fitossanidade, antes desempenhadas pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (Decreto-Lei n.º7/2012, de 17 de janeiro).

Considerou-se ainda necessário, como forma de promover a proximidade de atuação e otimização de recursos, garantir a ação coordenada com as Direções Regionais de Agricultura e Pescas das unidades orgânicas desconcentradas de âmbito regional da anterior Direção-Geral de Veterinária, garantindo-se a verticalização funcional nestas matérias (Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de janeiro).

Foram tomadas um conjunto de medidas que culminaram, entre outras alterações, na adoção de um modelo estrutural hierarquizado na organização interna da DGAV.

A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária tem por missão a definição, execução e avaliação das políticas de segurança alimentar, de proteção animal e de sanidade animal, proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de autoridade sanitária veterinária e fitossanitária nacional e de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar (Decreto-Regulamentar n.º 31/2012, de 13 de março).

Dentro do plano da segurança alimentar (e de outras áreas indiretamente relacionadas, como sanidade animal ou fitossanidade), a DGAV prossegue com as seguintes atribuições (Decreto-Lei n.º7/2012, de 17 de janeiro):

- Participar na definição e aplicação das políticas de segurança alimentar, de saúde e proteção animal e vegetal, de fitossanidade, de saúde pública veterinária e produção animal;
- Assegurar a representação junto das instâncias nacionais, comunitárias e internacionais nos domínios relativos às suas atribuições, bem como a coordenação do Sistema de Alerta Rápido, das missões do serviço alimentar e veterinário da Comissão Europeia, e dos grupos do *Codex Alimentarius*;
- Coordenar a elaboração do plano nacional de controlo plurianual integrado, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais;
- Definir e coordenar as estratégias de promoção da segurança dos géneros alimentícios, de alimentos para animais e materiais em contacto com géneros alimentícios, em articulação

com a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica, bem como da fitossanidade e proteção e sanidade dos animais;

- Elaborar, coordenar e avaliar a execução dos planos de controlo oficial relativos à produção e transformação dos géneros alimentícios, das respetivas matérias-primas, ingredientes e aditivos, dos materiais em contacto com géneros alimentícios e dos subprodutos de origem animal e dos alimentos para animais;
- Elaborar, coordenar e avaliar a execução dos planos de controlo oficial no âmbito da fitossanidade e dos resíduos de pesticidas, bem como os planos de controlo oficial relativos à proteção e sanidade animal, incluindo as ações de inspeção hígio-sanitária dos produtos de origem animal e a implementação de programas de prevenção e luta relativamente a epizootias ou doenças de carácter zoonótico;
- Coordenar e auditar a execução dos diversos planos de controlo oficial pelas direções regionais de agricultura e pescas no âmbito das suas competências;
- Coordenar e regulamentar as atividades técnicas relativas ao controlo e certificação de materiais de multiplicação de plantas, incluindo o cultivo de variedades vegetais geneticamente modificadas;
- Proceder à autorização, controlo e inspeção do fabrico da comercialização e da utilização dos medicamentos veterinários, biocidas de uso veterinário, alimentos medicamentosos para animais e produtos fitofarmacêuticos;
- Definir, coordenar e avaliar as ações relativas à certificação para exportação e controlos à importação no âmbito das suas atribuições;
- Exercer as funções de autoridade responsável pela gestão do sistema de segurança alimentar no âmbito do regime de exercício da atividade industrial e assegurar a coordenação da informação relativa aos registos de operadores do sector alimentar;
- Coordenar o funcionamento do sistema nacional de informação e registo animal;
- Assegurar a proteção e a valorização dos recursos genéticos animais, designadamente através da coordenação da execução e de ações que visem a defesa, a gestão, o melhoramento e a conservação do património genético nacional.

1.3.1. Direção

A DGAV é dirigida por um diretor-geral, coadjuvado por dois subdiretores-gerais, cargos de direção superior de 1.º e 2.º graus, respetivamente (Portaria 282/2012, de 17 de setembro).

O Diretor-geral exerce as competências que lhe forem conferidas por lei ou que nele sejam delegadas ou subdelegadas, enquanto que aos subdiretores-gerais compete substituir o diretor-geral nas suas faltas e impedimentos e exercer as competências que por este lhes sejam delegadas ou subdelegadas, devendo este identificar a quem compete substituí-lo nas suas faltas e impedimentos.

1.3.2. Unidades Orgânicas Nucleares

A Direção-Geral de Alimentação e Veterinária estrutura-se nas seguintes unidades orgânicas nucleares centrais:

- a) Direção de Serviços de Gestão e Administração;
- b) Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização;
- c) Direção de Serviços de Proteção Animal;
- d) Direção de Serviços de Sanidade Vegetal;
- e) Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação;
- f) Direção de Serviços de Segurança Alimentar;
- g) Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária.

Para além das Direções de Serviços Centrais supracitadas, a DGAV dispõe de um Gabinete Jurídico, um gabinete de Recursos Genéticos Animais e uma Divisão de Gestão e Autorização de Medicamentos Veterinários.

A DGAV é um serviço central da administração direta do Estado dotado de autonomia administrativa, dispõe ainda de cinco unidades orgânicas desconcentradas, de âmbito regional, designadas Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária. Integrando ainda na estrutura nuclear as seguintes unidades orgânicas desconcentradas, regionais:

- a) Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Norte;
- b) Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Centro;
- c) Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região de Lisboa e Vale do Tejo;
- d) Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Alentejo;
- e) Direção de Serviços de Alimentação e Veterinária da Região do Algarve.

As Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária são dirigidas por diretores, cargos de direção intermédia de 1.º grau.

1.3.3. Direção de Serviços de Gestão e Administração

A Direção de Serviços de Gestão e Administração abreviadamente designada por DSGA encontra-se dividida em 3 divisões: a Divisão de Gestão Financeira e Patrimonial, a Divisão de Recursos Humanos, Formação e Expediente e a Divisão de Sistema de Informação. A esta Direção compete:

- a) preparar as propostas de orçamento da DGAV e assegurar a gestão dos recursos financeiros bem como o controlo orçamental;
- b) elaborar a conta anual de gerência, bem como o relatório anual sobre a gestão efetuada;
- c) elaborar e acompanhar a execução anual do orçamento do Programa de Investimento e Despesas de Desenvolvimento da Administração Central (PIDDAC);
- d) gerir os recursos humanos da DGAV, incluindo a elaboração do balanço social e a coordenação da avaliação de desempenho;

- e) programar, coordenar e executar o plano de formação da DGAV, incluindo os estágios profissionais especializados e realizar ações de formação dirigidas a outras entidades;
- f) assegurar as tarefas inerentes à gestão documental, incluindo a receção, classificação, expedição e arquivo do expediente, bem como uma adequada circulação de documentos pelas diversas unidades orgânicas da DGAV;
- g). Elaborar e executar os processos de aquisição de bens e serviços, gerir o aprovisionamento de stocks e promover a sua distribuição pelas diversas unidades orgânicas, bem como manter atualizado o inventário da DGAV;
- h) zelar pela conservação dos edifícios e outras instalações, bem como assegurar a gestão e manutenção do parque de viaturas;
- i) assegurar o funcionamento dos serviços de limpeza e segurança;
- j) planear, coordenar e executar os trabalhos de conceção e implementação de sistemas de informação, definindo as normas para o desenvolvimento das aplicações, bem como administrar os sistemas e bases de dados assegurando a coerência e fiabilidade dos dados;
- k) gerir a infraestrutura informática e de comunicações de voz e dados, definindo e aplicando mecanismos de segurança, confidencialidade e integridade da informação disponibilizada em rede;
- l) administrar os sistemas e bases de dados centrais, bem como a componente nacional do sistema TRACES (Trade Control and Expert System).

1.3.4. Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização

A Direção de Serviços de Estratégia, Comunicação e Internacionalização, designada por DSECI, dispõe de 3 Divisões: a Divisão de Planeamento e Estratégia, a Divisão de Internacionalização e Mercados e a Divisão de Comunicação e Informação. Compete à DSECI, executar as seguintes funções:

- a) propor as orientações para a definição dos objetivos estratégicos da DGAV, bem como o planeamento das medidas adequadas para os implementar;
- b) preparar e coordenar o Plano Nacional de Controlo Oficial Plurianual Integrado e das Missões do Serviço Alimentar e Veterinário da União Europeia (FVO);
- c) atribuir o número e manter atualizadas as listas de operador/recetor de trocas intracomunitárias da cadeia alimentar, do comércio de animais e dos produtos animais;
- d) Coordenar o Sistema de Alerta Rápido (RASFF);
- e) acompanhar as auditorias externas nas matérias da competência da DGAV;
- f) acompanhar o desenvolvimento das políticas da União Europeia relacionadas com as áreas de competência da DGAV e coordenar a emissão de pareceres e respostas às solicitações externas;
- g) coordenar as ações no âmbito da DGAV respeitantes à apresentação de dossiers conducentes à negociação de acordos com países terceiros;

- h) coordenar o sistema de certificação de animais, produtos de origem animal, produtos animais e subprodutos;
- i) definir, coordenar e avaliar o funcionamento dos PIF e as medidas de gestão de risco das atividades relacionadas com a importação, exportação de produtos e subprodutos de origem animal, bem como nas trocas intracomunitárias, tendo em vista a proteção da sanidade animal e a salvaguarda da saúde pública;
- j) efetuar ações de acompanhamento e formular propostas e recomendações relativas ao controlo de Programas Nacionais e Comunitários, incluindo a coordenação e a gestão do Programa Medidas Veterinárias;
- k) assegurar a coordenação da elaboração dos instrumentos de planeamento, gestão e avaliação da DGAV;
- l) gerir a imagem da DGAV e assegurar a recolha, produção e disponibilização de conteúdos informativos;
- m) conceber, estruturar e organizar um sistema de informação estatística que suporte o reconhecimento da DGAV como fonte oficial de dados junto do Instituto Nacional de Estatística (INE);
- n) gerir a informação e documentação, bem como o acervo bibliográfico da DGAV.

1.3.5. Direção de Serviços de Proteção Animal

A Direção de Serviços de Proteção Animal, designada por DSPA, encontra-se dividida em 3 divisões: a Divisão de Epidemiologia e Saúde Animal, a Divisão de Bem Estar Animal e Divisão de Identificação, Registo e Movimentação Animal. Compete a esta Direção:

- a) Regulamentar e coordenar as medidas de saúde e proteção animal;
- b) Elaborar, coordenar e acompanhar os programas de vigilância, controlo e erradicação de doenças animais, as campanhas sanitárias, os planos de alerta, bem como os sistemas de informação que os suportam;
- c) Elaborar e coordenar os Planos de Controlo de Saúde e Proteção Animal;
- d) Promover análises epidemiológicas e o tratamento de informação nosológica das doenças animais e a sua notificação, nacional, comunitária e internacional;
- e) Coordenar o funcionamento do sistema de recolha de cadáveres de ruminantes;
- f) Assegurar o controlo higio-sanitário na movimentação dos animais, na utilização dos meios de transporte, nos locais de concentração, de apresentação ou de exposição, bem como o controlo sanitário dos centros de inseminação artificial e das equipas de transferência de embriões;
- g) Assegurar a emissão de pareceres relativos aos alojamentos e manutenção de animais, nomeadamente, nas explorações, nos centros de agrupamento, nas unidades destinadas a experimentação animal e em parques zoológicos, em conformidade com as disposições regulamentares nacionais e internacionais relativas à saúde e proteção animal;

- h) Registar e emitir licenças, alvarás ou outras autorizações de funcionamento nomeadamente relativas a alojamentos de animais de companhia, de animais destinados a fins experimentais, centros de atendimento médico veterinário (CAMV), instalações de limpeza e desinfeção de veículos utilizados no transporte de animais vivos, bem como dos transportadores;
- i) Articular com outras instituições e serviços as ações relativas à deteção, tratamento ou prevenção e luta contra doenças emergentes zoonóticas e epizooticas;
- j) Coordenar o funcionamento do SNIRA e do SICAFE;
- k) Definir as normas técnicas de identificação e circulação animal;
- l) Conceber e coordenar a emissão da documentação de identificação e circulação animal;
- m) Definir as regras para o registo das atividades pecuárias e seus efetivos e manter atualizados os mesmos.

1.3.6. Direção de Serviços de Sanidade Vegetal

A Direção de Serviços de Sanidade Vegetal, abreviadamente designada por DSSV, tem 2 divisões: a Divisão de Inspeção Fitossanitária e de Materiais de Propagação Vegetativa e a Divisão de Variedades e Sementes. Compete a esta Direcção de Serviços:

- a) Regulamentar, coordenar e implementar as medidas fitossanitárias destinadas a evitar a introdução, dispersão e estabelecimento de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais considerados de quarentena no território nacional e comunitário e assegurar a aplicação de legislação fitossanitária;
- b) Coordenar e assegurar as atividades de inspeção fitossanitária, proceder ao registo dos operadores económicos, propor a designação de inspetores fitossanitários das áreas agrícola e florestal e implementar os procedimentos necessários à emissão dos passaportes e dos certificados fitossanitários;
- c) Assegurar a deteção e identificação de pragas e patógenos dos vegetais e produtos vegetais no âmbito da inspeção fitossanitária e a execução das análises e ensaios de sementes;
- d) Apoiar o funcionamento dos postos de inspeção fitossanitária fronteiriços, tendo em vista a importação e exportação de mercadorias de natureza vegetal;
- e) Regulamentar, coordenar e implementar as atividades técnicas relativas à execução dos esquemas de controlo e certificação de sementes e de outros materiais de multiplicação de plantas de espécies agrícolas, de hortícolas, de videira, de fruteiras e de ornamentais destinadas à comercialização e proceder ao licenciamento das respetivas entidades envolvidas;
- f) Assegurar a articulação com os Catálogos Comunitários de variedades de espécies hortícolas, agrícolas, de videira e de fruteiras, e com a Lista de Variedades Admitidas à Certificação da OCDE, promover a realização de ensaios e a inscrição de variedades a admitir

à certificação e proceder à apreciação e atribuição do direito de obtentor de variedades vegetais;

g) Gerir o Núcleo de Ensaio e de Controlo do Escaroupim (NECE);

h) Regulamentar, coordenar, acompanhar e prestar o apoio necessário ao cultivo de variedades vegetais geneticamente modificadas no país e assegurar as respetivas atividades de controlo;

i) Assegurar a articulação, no âmbito das suas competências, com as direções regionais de agricultura e pescas, bem como outras entidades nacionais.

1.3.7. Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação

A Direção de Serviços de Nutrição e Alimentação, designada por DSNA, detém 2 divisões: a Divisão de Alimentação Humana e a Divisão de Alimentação Animal. A esta Direção compete:

a) Acompanhar e propor as medidas de política relativas à qualidade e segurança alimentar, aos materiais em contacto com géneros alimentícios e as respetivas matérias-primas, ingredientes e aditivos;

b) Coordenar e executar e avaliar as medidas e ações desenvolvidas no âmbito da certificação e controlo da qualidade, genuinidade, não contaminação radioativa e conformidade dos géneros alimentícios e dos materiais e embalagens destinados a contactar com os géneros alimentícios;

c) Assegurar a regulamentação e implementação das políticas comunitárias aplicáveis às matérias-primas, ingredientes alimentares, aditivos alimentares, aromas e enzimas alimentares, contaminantes agrícolas, industriais e ambientais, rotulagem geral, rotulagem nutricional, rotulagens específicas de carácter obrigatório, alegações nutricionais e de saúde, à adição de vitaminas e sais minerais e de outras substâncias aos géneros alimentícios, suplementos alimentares, organismos geneticamente modificados destinados à alimentação humana e animal, novos alimentos e novos ingredientes alimentares e aos materiais em contacto com géneros alimentícios;

d) Promover a elaboração da regulamentação nacional na área alimentar, nomeadamente sobre características/normas de comercialização, processos de fabrico e rotulagem dos géneros alimentícios;

e) Coordenar e executar a implementação das políticas nacionais e comunitárias aplicáveis às bebidas espirituosas de origem não vínica, nomeadamente na área da rotulagem e identificação dos operadores- distribuidores embaladores;

f) Regulamentar e verificar as atividades de produção, de introdução no mercado e de utilização dos alimentos para animais.

1.3.8. Direção de Serviços de Segurança Alimentar

A Direção de Serviços de Segurança Alimentar, abreviadamente designada por DSSA, compreende 2 divisões: a Divisão de controlo da Cadeia Alimentar e a Divisão de Saúde Pública. A esta Direção de Serviços compete:

- a) Participar na definição, aplicação e avaliação das políticas de saúde pública;
- b) Definir e coordenar a estratégia na gestão de risco com vista à promoção da segurança dos produtos, em todas as fases da cadeia que envolvem a manipulação de géneros alimentícios e subprodutos, desde a produção primária ao consumidor;
- c) Definir e coordenar a execução das normas de funcionamento dos controlos oficiais e da inspeção higio-sanitária;
- d) Coordenar os procedimentos na aprovação de estabelecimentos que laboram produtos e subprodutos alimentares;
- e) Validar as propostas de atribuição, suspensão ou cancelamento dos números de aprovação (número de controlo veterinário), e das atividades que lhes estão subjacentes, a estabelecimentos de produtos e subprodutos de origem animal, bem como a sua divulgação oficial;
- f) Conceber o Plano Nacional de Pesquisa de Resíduos, coordenar e avaliar a sua execução;
- g) Definir, coordenar e cooperar com outras instituições na implementação dos sistemas de monitorização dos perigos biológicos e químicos dos géneros alimentícios;
- h) Assegurar, em articulação com outros organismos, a coordenação dos controlos oficiais aos estabelecimentos, aos géneros alimentícios e subprodutos;
- i) Definir, coordenar e avaliar as medidas de gestão de risco, tendo em vista a proteção da sanidade animal e vegetal bem como a salvaguarda da saúde pública;
- j) Emitir pareceres científicos e técnicos e recomendações, nomeadamente em matérias relacionadas com a segurança alimentar e com a gestão dos subprodutos.

1.3.9. Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária

A Direção de Serviços de Meios de Defesa Sanitária, abreviadamente designada por DSMDS, tem 1 divisão, a Divisão de Gestão e Autorização de Produtos Fitofarmacêuticos. Compete a esta Direção:

- a) Avaliar a qualidade, a segurança e a eficácia dos medicamentos, dos produtos e dos biocidas de uso veterinário, propondo ao diretor-geral a concessão de autorização de introdução no mercado, suas alterações e renovações;
- b) Propor a concessão de autorização do fabrico, importação, exportação, distribuição, comercialização, utilização especial e ensaios de medicamentos veterinários;
- c) Definir e assegurar o cumprimento das normas a que devem obedecer o fabrico, a autorização de venda, a importação, a exportação, a comercialização e a publicidade de produtos de uso veterinário;

- d) Assegurar o cumprimento das normas e procedimentos a que deve obedecer a colocação no mercado de produtos biocidas de uso veterinário e participação no procedimento para criação a nível comunitário de uma lista positiva de substâncias ativas que podem ser utilizadas naqueles produtos;
- e) Definir e assegurar o cumprimento das condições de fabrico, colocação no mercado e utilização de alimentos medicamentosos para animais;
- f) Regulamentar a aquisição, detenção, posse e utilização de medicamentos veterinários, designadamente no que respeita à proibição da utilização de certas substâncias em produção animal e definir o Plano Nacional de Controlo de Utilização de Medicamentos destinados a animais de produção;
- g) Manter em funcionamento o Sistema Nacional de Farmacovigilância Veterinária;
- h) Colaborar na elaboração do Plano Nacional de Controlo de Resíduos;
- i) Assegurar a coordenação e implementação das atividades no âmbito da autorização da colocação no mercado de produtos fitofarmacêuticos e de produtos biocidas preservadores de madeira, assim como outras medidas necessárias à regulação dos referidos sectores;
- j) Promover, autorizar e acompanhar as atividades de experimentação necessárias ao estudo das características dos produtos fitofarmacêuticos nas áreas do comportamento biológico, da exposição do aplicador, das técnicas de aplicação e do impacte nos ecossistemas, tendo em vista a definição de boas práticas agrícolas e apoio à autorização de produtos fitofarmacêuticos e biocidas preservadores de madeira;
- k) Promover e coordenar as atividades relativas ao controlo da qualidade dos produtos fitofarmacêuticos e de produtos biocidas preservadores da madeira;
- l) Promover a conceção e coordenar a execução dos programas nacionais e comunitários de controlo de resíduos de pesticidas em produtos alimentares de origem vegetal;
- m) Assegurar a avaliação do risco para o consumidor dos produtos agrícolas tratados com produtos fitofarmacêuticos;
- n) Garantir, no âmbito das autorizações de produtos fitofarmacêuticos concedidas a nível nacional, o respeito dos limites máximos de resíduos estabelecidos a nível comunitário, bem como propor o estabelecimento ou alteração de limites máximos de resíduos, quando relevante para as práticas agrícolas nacionais;
- o) Coordenar e promover a implementação da legislação nacional e comunitária relativa ao uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos, e os respetivos planos de ação nacionais;
- p) Promover e coordenar as atividades técnicas inerentes à implementação dos modos de proteção ambientalmente sustentáveis, nomeadamente da proteção integrada das culturas;
- q) Coordenar e garantir o funcionamento das atividades técnicas do Serviço Nacional dos Avisos Agrícolas (SNAA), promovendo a utilização de métodos de previsão atualizados;

r) Promover e colaborar em atividades de suporte ao estabelecimento de meios de luta e validação de modelos de previsão e evolução de organismos prejudiciais aos vegetais e produtos vegetais;

s) Assegurar a articulação, no âmbito das suas competências, com as direções regionais de agricultura e pescas, bem como outras entidades nacionais.

Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais Às Direções de Serviços de Alimentação e Veterinária Regionais, abreviadamente designadas por DSAVR, compete, no âmbito das respetivas áreas geográficas, assegurar a execução das ações, planos e programas definidos pelos serviços centrais da DGAV.

Revisão Bibliográfica

Introdução

A legislação alimentar da União Europeia (UE) abrange todos os estádios da cadeia alimentar, da produção de géneros alimentícios para consumo humano e rações animais à transformação, passando pela armazenagem, o transporte, a importação e exportação e a venda a retalho. Esta abordagem integrada significa que na Europa existe uma política de segurança dos alimentos que tem em consideração os géneros alimentícios desde o “Prado ao Prato”. Um dos principais objetivos desta política é a garantia da segurança e do valor nutritivo dos géneros alimentícios destinados ao consumo humano e animal, tendo em conta um elevado nível de proteção da saúde e bem-estar dos animais, da fitossanidade e a prestação de informações claras sobre a origem, o conteúdo, a rotulagem e a utilização dos alimentos. A política europeia, no que diz respeito ao domínio alimentar, abrange vários aspetos, começando por uma legislação exaustiva em matéria de Segurança dos Alimentos destinados ao consumo humano e animal, passando pela higiene dos géneros alimentícios até à garantia do cumprimento das normas em vigor e dos controlos inerentes, alicerçada em pareceres científicos sólidos.

Atualmente é legítimo afirmar-se que as políticas de Segurança dos Alimentos na Europa estabelecem requisitos cada vez mais exigentes, visando alcançar os mais elevados padrões de Segurança Alimentar. Contudo esta realidade nem sempre foi assim, normas e regras que agora se encontram estabelecidas são o reflexo das necessidades de mudança impulsionadas por acontecimentos históricos como as crises alimentares (Encefalopatia Espongiforme Bovina (BSE), dioxinas em ração de aves e suínos na Bélgica, surtos ligados à bactéria *Escherichia coli*, entre outras).

Nos últimos anos, a legislação alimentar na Europa tem vindo a ser alvo de muitas alterações. Desde a Diretiva 93/43/CEE, de 14 de junho até à legislação em vigor, inúmeras e sucessivas transformações foram alcançadas, entre as mais marcantes destacam-se: o “Livro Verde” em 1997, o “Livro Branco” em 2000, a “Lei dos Alimentos” em 2002 com o Regulamento (CE) N.º 178/2002, de 28 de janeiro e o “Pacote Higiene” em 2004. Este inclui o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, o Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal e o Regulamento (CE) 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.

O objetivo com que a União Europeia se comprometeu ao priorizar a Segurança dos Alimentos e elevá-la, cada vez mais, aos mais altos padrões de Segurança Alimentar, também acarretou

a complexidade inerente a toda uma preconização de novos documentos legais para esse efeito. Com a obrigatoriedade de aplicação de novas regras a todos os operadores económicos do sector alimentar (OESA), independentemente da sua natureza e dimensão, o surgimento de dúvidas na aplicação das obrigações previstas na legislação tornou-se uma realidade, levando muitas vezes ao aparecimento de “mitos”. Este fenómeno, sustentado em crenças que se podem manifestar pela realização de práticas não fundamentadas pela legislação aplicável, mas que os OESA e os trabalhadores do sector alimentar acreditam ser corretas e/ou de execução obrigatória, contribuiu para um clima de incertezas que pode comprometer a segurança dos alimentos.

Vários esforços estão a ser canalizados de forma a esclarecer e desmistificar a Legislação. A Comissão Europeia (CE) tem vindo a reforçar a importância da formação e da flexibilização dos sistemas de gestão de segurança alimentar através de documentos oficiais, como é o caso da Comunicação CE 2016/C 278/01, de 30 de julho e da opinião científica requerida pela CE e publicada pela Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA) “Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems”. Estes documentos constituem ferramentas essenciais para que haja uma maior promoção da coerência e eficácia na implementação da legislação. A nível nacional, a DGAV publicou, recentemente, o livro “À Mesa:100 Mitos” que constitui uma abordagem às questões mais frequentes e que mais dúvidas suscitam no sector alimentar, primando por uma abordagem simplificada e acessível ao recetor final. Neste contexto, a presente dissertação tem como principal objetivo o enquadramento legal e sociocultural, bem como a clarificação das questões alimentares frequentemente associadas a mitos e enquadrá-las na atual legislação alimentar.

2. Géneros alimentícios

Ter acesso às fontes alimentares é uma condição intrínseca à sobrevivência de todos os seres vivos, já que sem nutrientes a vida não existiria. A complexidade da biodiversidade que os seres vivos foram adquirindo, faz parte de todo um processo evolutivo alicerçado num grande e importante fator, o suprimento nutricional fundamental à persistência e à evolução dos fenómenos biológicos (Bernardo, 2006).

Entende-se por género alimentício ou alimento para consumo humano, qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de ser, este termo abrange bebidas, pastilhas elásticas e todas as substâncias, incluindo a água, intencionalmente incorporadas nos géneros alimentícios durante o seu fabrico, preparação ou tratamento (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Com a evolução da civilização, para além da função primordial dos alimentos, nutrir, o ser humano foi enriquecendo a sua forma de alimentar; conferindo uma envolvente cultural e

social, o ato de se alimentar foi-se elevando a toda uma ação mais complexa do que o simples deglutir, as pessoas convivem e têm prazer em o fazer, experimentam paladares que lhes são exóticos. Em Portugal existem restaurantes indianos, chineses, japoneses, nepaleses e muitos mais, e até dentro da própria cultura Portuguesa podemos encontrar estabelecimentos de restauração que representam e confeccionam comida típica açoriana, mirandesa ou alentejana, entre uma vasta gama de tipos e sabores gastronómicos. A tradição assenta no modo como determinadas iguarias são confeccionadas, as próprias receitas, os ingredientes que as constituem e o saber de quem as faz, são só exemplo de fatores que conferem características únicas e muito apreciadas, mas que por outro lado, nos mostram que os hábitos culinários e da própria higiene dos alimentos são paralelos e intrínsecos à tradição e cultura de cada povo. Agora, mais do que nunca, há um grande mediatismo em torno dos alimentos, novas dietas, novos alimentos, concursos de culinária, blogs de culinária, restaurantes de renome pelos seus conhecidos e aclamados chefs, mas também a própria segurança alimentar, e agora como sempre, a ação das autoridades competentes é imprescindível para que os géneros alimentícios estejam de acordo com os requisitos da legislação.

Ao longo das últimas décadas, foram surgindo crises alimentares, que abalaram em muito, a confiança dos consumidores e zoonoses com impacto na saúde dos cidadãos, o que instalou um período de insegurança e levou à necessidade de reformas na legislação alimentar da Europa (Simões, 2010; Dias, 2006; Gaspar, 2007; Carvalho, Costa & Cardoso, 2009).

Um aspeto a ter em conta diz respeito ao facto de as crises alimentares estarem geralmente associadas a géneros alimentícios de origem animal (Carvalho, Costa & Cardoso, 2009). Algumas destas crises no sector agroalimentar que afetaram a segurança alimentar dos consumidores e contribuíram para o clima de desconfiança que se instalou, ocorreram no período compreendido entre 1989 e 2009. Desses riscos sanitários destacam-se a Encefalopatia Espongiforme Bovina (BSE) com o seu auge em 1992, o surto de *Listeria* em 1992, dioxinas em rações de aves e suínos em 1999 e os surtos ligados à bactéria *Escherichia coli* em 1996. Já no século XXI, registaram-se outras crises como o cianeto no rio Danúbio em 2000, os nitrofuranos nas aves em 2003 e uma nova crise ligada à bactéria *Escherichia coli* em 2005 (Bernardo, 2006; Gaspar, 2007; Machado, 2007; Santos, 2008).

É talvez legítimo afirmar que as novas questões da Segurança Alimentar resultam especialmente de perigos para a saúde presentes nos alimentos, que decorrem de (Bernardo, 2006):

- Novos métodos e técnicas de produção animal e vegetal, como o recurso a promotores de crescimento (anabolizantes) cujos resíduos podem atingir concentrações perigosas nos alimentos;
- Uso generalizado e nem sempre devidamente controlado de pesticidas, antibióticos, fertilizantes orgânicos dos solos ou mesmo aditivos alimentares;

- Ocorrência e persistência de parasitismo crónico nos animais, dissimulados pela utilização de medicamentos e condições artificiais de exploração (*Salmonella*, *Yersinia*, *Campylobacter*, *Mycobacterium*, *Brucella*);

- O facto das pessoas terem adquirido novos hábitos de vida, fez com que dediquem cada vez menos tempo à preparação dos alimentos que ingerem, e sendo assim, recorrem cada vez mais aos "pré-cozinhados" ou "prontos a cozinhar" e à toma de refeições em unidades de restauração. Nestes casos, uma falha ou falta de cuidados de higiene ou abrandamento nos programas de vigilância sanitária pode ter consequências muito maiores, uma vez que atinge, simultaneamente, um número muito elevado de pessoas (Listeriose, Colibacilose, Salmoneloses, Campylobacteriose).

Nas últimas décadas, nas civilizações ocidentais, os riscos sanitários que estão associados com a segurança dos alimentos adquiriram um valor social, cultural, económico e político extremamente elevado. Nos últimos 10 anos, a UE gastou 3,3 mil milhões de euros na sua política de segurança alimentar, dos quais 2,2 mil milhões em programas específicos de erradicação de doenças animais (Comissão Europeia [CE], 2014).

Graças às normas em vigor na UE, os cidadãos europeus beneficiam das normas de segurança alimentar mais rigorosas do mundo. Os controlos obrigatórios têm lugar ao longo de toda a cadeia agroalimentar, a fim de garantir que as plantas e os animais são saudáveis e que os alimentos para consumo humano e os alimentos para animais são seguros, de elevada qualidade, corretamente rotulados e no estrito respeito das normas da UE (CE, 2014). Outra componente importante dos géneros alimentícios está associada à relação entre os atributos (características positivas) dos produtos e as expectativas positivas dos seus utilizadores. Neste caso é importante referir que não se trata de segurança alimentar, uma vez que esta já se encontra assegurada, mas sim de qualidade. Entre os vários atributos ou características que um determinado alimento apresenta, existem alguns que dizem respeito a parâmetros de natureza higiénica. As características sanitárias dos géneros alimentícios constituem uma preocupação que os decisores políticos consideram, atualmente, uma componente que diz respeito ao “modo de utilização”, equivalente a cuidados primários de saúde, pelo que os elementos que caracterizam a salubridade não integram o conjunto de parâmetros que são relevantes para se estabelecer a “qualidade”, precedendo-a (F. Bernardo, comunicação pessoal, novembro de 2015).

O foco de ação dos Médicos Veterinários inspetores incide sobre a “disponibilidade” (produção) e o modo de utilização (higiene), os aspetos que dizem respeito à higiene dos géneros alimentícios são designados por “Segurança dos Alimentos” (F. Bernardo, comunicação pessoal, novembro de 2015).

3. Cadeia Alimentar

A cadeia alimentar abrange as fases de produção, transformação e distribuição, em qualquer etapa incluindo a importação, desde a produção primária de um género alimentício até a sua armazenagem, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, quando for o caso, a importação, produção, fabrico, armazenagem, transporte, distribuição, venda e fornecimento de alimentos para animais (Regulamento (CE) n.º 178/2002). A produção primária caracteriza-se pela produção, criação ou cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e criação de animais antes do abate, também abrange a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

De forma a garantir a segurança dos géneros alimentícios e uma vez que cada elemento pode ter um impacto potencial nessa segurança, é necessário considerar todos os aspetos da cadeia alimentar em toda a sua extensão, desde a produção primária e dos alimentos para animais até à venda ou fornecimento de géneros alimentícios ao consumidor final (Regulamento (CE) n.º 178/2002). A segurança alimentar não é da exclusiva responsabilidade de um participante da cadeia alimentar (por exemplo, o retalhista no final da cadeia), esta deve ser sempre promovida e salvaguardada em todas as etapas. Os agricultores e produtores precisam de ter Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) em operação que evitem ou, quando não for possível, minimizem a contaminação das matérias-primas ou dos géneros alimentícios que são produzidos (EFSA Panel on Biological Hazards [EFSA BIOHAZ Panel], 2017).

Os consumidores possuem também um papel na segurança dos alimentos que eles próprios consomem. Embora fora da legislação atual em matéria de segurança alimentar, os consumidores devem também garantir que os alimentos sejam armazenados, manipulados e preparados de forma a salvaguardar a segurança do consumo nas suas casas. Esta etapa na cadeia alimentar é especialmente importante, tendo em conta que muitas vezes inclui intervenções, como cozinhar, capazes de eliminar bactérias potencialmente patogénicas que inevitavelmente podem contaminar uma pequena percentagem de alimentos e sobreviver às fases de processamento e armazenamento. Os produtores devem fornecer ao consumidor final informações para garantir a segurança dos alimentos durante o armazenamento, manipulação e preparação do produto, informando as condições de conservação e de uso dos mesmos. As informações relevantes podem ainda ser originárias das autoridades nacionais de segurança alimentar e incluem, entre outras, a temperatura de armazenamento ideal, vida útil, bem como instruções de confeção (EFSA BIOHAZ Panel, 2017).

Realizando uma avaliação da evolução do sector alimentar, verifica-se que a filosofia tem de ser proactiva, com rigor e exigência no que diz respeito às questões da segurança alimentar. A exigência dos consumidores é crescente, assim como os desafios que se colocam à indústria alimentar, já que a inovação e o surgimento de novos produtos e de novos processos são constantes e contribuem de forma significativamente marcante para todo este processo

evolutivo. A indústria alimentar está hoje mais desperta e consciente para aceitar as mudanças e também com mais capacidade para as executar, uma consequência positiva não só da evolução das metodologias, como da maior qualificação técnica dos seus recursos humanos (Queiroz, 2008).

4. Sistema de Gestão de Segurança Alimentar

Um Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) é um sistema de atividades de prevenção, preparação e autocontrolo para a gestão da higiene e da segurança dos géneros alimentícios. Direcionado para empresas do sector alimentar, o SGSA constitui uma ferramenta prática para controlar o ambiente e o processo de produção dos alimentos com o objetivo de assegurar que os géneros alimentícios produzidos são seguros (CE 2016/C 278/01, de 30 de julho).

Este sistema, pelo seu carácter holístico, inclui boas práticas de higiene (BPH) e boas práticas de fabrico (BPF), que, em conjunto, são denominadas PPR (Programa de Pré-requisitos), e inclui também os procedimentos baseados nos princípios HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) (Figura 1). O HACCP trata-se de uma metodologia reconhecida internacionalmente, a qual foi concebida nos EUA, pela NASA. Em 1991 com a publicação das “Orientações sobre a aplicação do HACCP” foi entendido como um instrumento de redução da contaminação microbiológica, pela Comissão do Codex Alimentarius (CAC), criado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e pelo Fundo da Organização das Nações Unidas (ONU) para a Alimentação, destinado a desenvolver padrões de segurança alimentar e respetivas diretivas, tendo-se tornado aceite a nível internacional (Simões, 2010).

O SGSA deverá ainda incluir, além do anteriormente referido, políticas de gestão e de comunicação a fim de garantir a rastreabilidade e sistemas de recolha eficazes de acordo com o Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro. O cumprimento dos procedimentos do Regulamento (CE) n.º 178/2002 é considerado um requisito básico de um SGSA. Estes são os pilares de prevenção e de preparação de cada SGSA e são necessários para o desenvolvimento dos procedimentos baseados nos princípios HACCP (CE 2016/C 278/01, de 30 de julho).

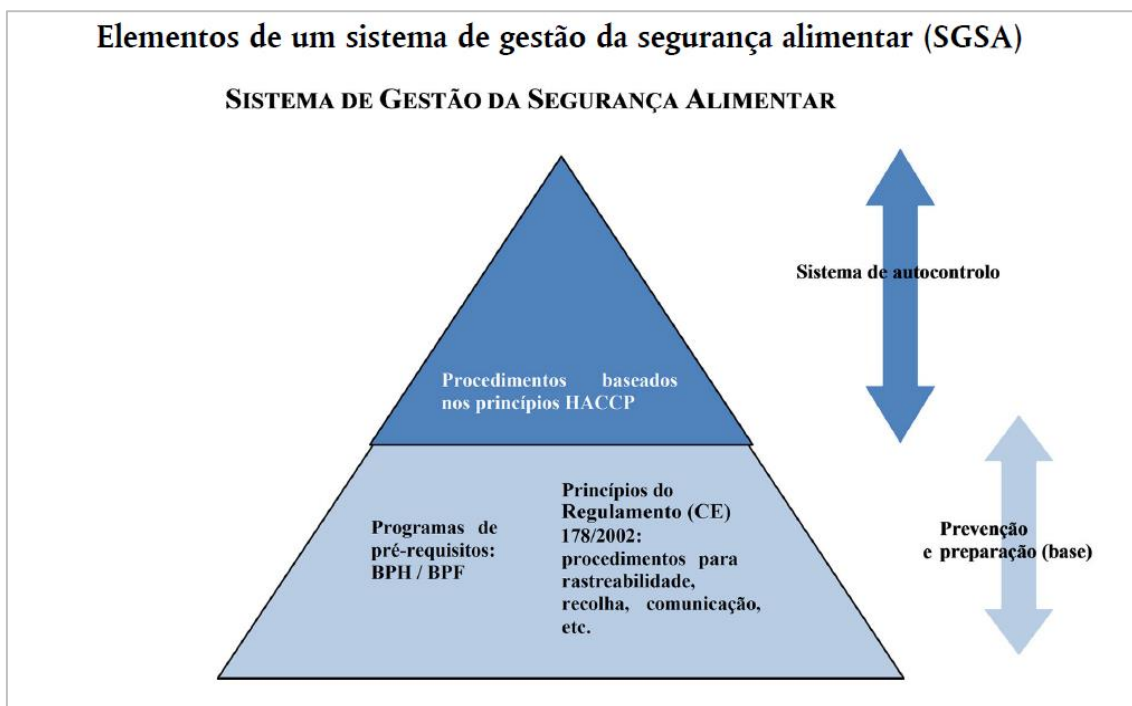


Figura 1. Elementos de um SGSA (CE 2016/C 278/01).

5. A Política Agrícola Comum, a Segurança Alimentar e a Segurança dos Alimentos

A União Europeia, como a conhecemos hoje, foi construída a partir de um período de destruição e devastação provocado pela guerra. Em 1957, seis países assinaram o Tratado de Roma que instituiu a Comunidade Económica Europeia, precursora da atual União Europeia (Comissão Europeia [CE], 2012).

Este tratado permitiu que a Europa não voltasse a ser fragilizada pela situação de fome e privação do pós-guerra, contudo, mesmo após a sua instauração, alguns países da Europa Ocidental continuaram a recorrer ao racionamento de determinados produtos alimentares básicos (CE, 2012).

Nesta breve apresentação histórica é possível perceber a crise, no cerne da sobrevivência humana, mais concretamente ao nível da *Food Security*, denominação em inglês para Segurança Alimentar. Trata-se de assegurar a disponibilidade de géneros alimentícios, combatendo a escassez e ameaça da desnutrição e da fome.

A segurança alimentar é alcançada quando todas as pessoas têm, em permanência, acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que lhes permitem satisfazer as suas necessidades e preferências alimentares, por forma a manter uma vida ativa e saudável (CE, 2014).

Como, nesse tempo, se poderia debater questões de *Food Safety* enquanto a *Food security* não estava alcançada na sua plenitude?

Assegurada a disponibilidade dos alimentos, pode então desenvolver-se a *Food Safety* o que, na tradução para português, é designado por Segurança dos Alimentos. Uma vez que a

disponibilidade ou acessibilidade dos géneros alimentícios se encontra garantida, torna-se crucial que os géneros alimentícios presentes no mercado sejam seguros, que não representem um perigo para quem os consome, não originem doenças.

“A Política Agrícola Comum (PAC) passou também a centrar-se mais na qualidade. Presentemente, aplica os mais elevados padrões de produção e qualidade e rigorosos controlos de saúde animal e vegetal. Como resultado, os 500 milhões de cidadãos da União Europeia usufruem do maior nível de segurança alimentar do mundo bem como de um procedimento de rastreabilidade contínuo, do produtor ao consumidor” (CE, 2012).

No presente momento, a Comissão Europeia tem como grande prioridade garantir um elevado nível de Segurança dos Alimentos, bem como a saúde animal e vegetal na União Europeia através de medidas coerentes, do prado à mesa (CE, 2017).

“A segurança alimentar constitui uma preocupação crescente nos consumidores dos países mais desenvolvidos, ou seja, aqueles onde as restantes vertentes da food security (disponibilidade, acesso físico e económico e estabilidade do abastecimento alimentar) estão asseguradas, assumidas como certas, logo ultrapassadas como questões essenciais. Neste contexto, a segurança alimentar ocupa um lugar de crescente importância para o consumidor cada vez mais informado, conhecedor e consciente do que quer e, sobretudo, do que não quer consumir” (Ferreira, 2008).

6. Codex Alimentarius

O *Codex Alimentarius* (ou Código dos Alimentos) consiste num conjunto de normas alimentares internacionais aprovadas, apresentadas de uma forma uniforme. As suas disposições são de carácter consultivo, sob a forma de códigos de práticas, diretrizes e outras medidas recomendadas, destinadas a alcançar os objetivos do *Codex Alimentarius*. O *Codex* pretende orientar e promover a elaboração de critérios e requisitos para os alimentos, contribuir para a sua harmonização, e, deste modo, facilitar o comércio internacional (CAC, 2003).

A Comissão do *Codex Alimentarius* é um órgão intergovernamental conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial de Saúde (OMS) com 186 Estados Membros e uma Organização Membro (União Europeia) (FAO, 2017).

O *Codex* iniciou a sua atividade em 1963 para criar normas alimentares internacionais harmonizadas, primando a proteção da saúde dos consumidores e a garantia de práticas comerciais justas e tornou-se o ponto de referência global para consumidores, produtores e manipuladores de géneros alimentícios, agências nacionais de controlo de alimentos e até o comércio internacional de alimentos. Este código teve um impacto importante sobre o

pensamento dos produtores e manipuladores de géneros alimentícios, bem como sobre a consciencialização dos consumidores finais. A sua aplicação e influência estende-se a todos os continentes, e o seu contributo para a proteção da saúde pública e práticas justas no comércio de alimentos é imensurável (FAO, 2017).

7. A Evolução da Legislação Alimentar

Para melhor compreender as políticas e princípios de Segurança dos Alimentos na União Europeia (UE) que hoje em dia, quotidianamente, estão em vigor, é fundamental fazer-se uma análepse, de forma a expor as principais transformações legislativas e regulamentares inerentes à segurança dos géneros alimentícios (Tabela 1).

| SEGURANÇA ALIMENTAR | ALGUNS MARCOS IMPORTANTES |
|--|---|
| <p>1963 – Criado o Comité do <i>Codex Alimentarius</i> pela FAO/OMS, constituindo a primeira colectânea de padrões reconhecidos internacionalmente, boas práticas, orientações e recomendações relacionadas com a segurança alimentar para a protecção do consumidor.</p> <p>1991/1992 – Publicadas directivas verticais na Europa aplicáveis a sectores específicos: produtos da pesca [Directiva n.º 91/493/CEE], à base de carnes [Directiva n.º 92/5/CEE] e leite e derivados de leite [Directiva n.º 92/46/CEE].</p> <p>1993 – Directiva n.º 93/43/CEE pioneira na definição dos princípios gerais de higiene e na obrigatoriedade dos operadores adoptarem medidas de autocontrolo dos pontos críticos.</p> <p>1997 – Livro Verde da Comissão Europeia sobre os princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia.</p> <p>1998 – Decreto-Lei n.º 67/98 estabelece normas gerais de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios (autocontrolo).</p> <p>2000 (Janeiro) – Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos adoptado pela União Europeia.</p> | <p>2000 (Outubro) – Primeira Comissão Instaladora da Agência para a Qualidade e Segurança Alimentar em Portugal.</p> <p>2002 (Janeiro) – Reg. (CE) n.º 178/2002 determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA).</p> <p>2004 (Abril) – Publicados os Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004 relativos à higiene dos géneros alimentícios, e os Regs. (CE) n.º 882/2004 e n.º 854/2004 relativos à actuação das autoridades de controlo oficial.</p> <p>2004 (Outubro) – Criação da Agência Portuguesa de Segurança Alimentar (APSA).</p> <p>2005 (Dezembro) – Dec. Lei n.º 237/2005 cria a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).</p> <p>2006 (Janeiro) – Início de funções da ASAE.</p> <p>2006 (Janeiro) – Entrada em vigor dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004, n.º 853/2004, n.º 882/2004 e n.º 854/2004.</p> <p>2006 (Outubro) – Nomeação do Conselho Científico da ASAE.</p> |

Tabela 1. Tabela representativa dos marcos importantes na história da legislação alimentar (Dias, 2006).

Entende-se por legislação alimentar as disposições legislativas, regulamentares e administrativas que regem os géneros alimentícios em geral e a sua segurança em particular, a nível quer comunitário quer nacional, abrangendo todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, bem como de alimentos para animais produzidos para, ou dados a animais produtores de géneros alimentícios (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Em 1993, com a Diretiva 93/43/CEE, de 14 de junho, a Comissão Europeia reconhece que a higiene dos géneros alimentícios é um pilar fundamental para o estabelecimento de um Mercado Único Europeu.

Em 1997, surge o “Livro Verde” sobre os princípios gerais da legislação alimentar na União Europeia. Este documento teve como princípios a promoção da comunicação entre fornecedores e consumidores, bem como a necessidade de melhorar a aplicação da lei e a comunicação entre os Estados membros sobre práticas de concorrência desleal, eliminação das diretivas e adoção de regulamentos sobre livre concorrência, com o objetivo de eliminar as divergências legais e culturais dos vários países, atingindo um equilíbrio nas exigências de comércio entre países (Mariano & Cardo, 2007).

A legislação alimentar comunitária deve observar as obrigações internacionais da UE e as decorrentes dos acordos da organização Mundial do Comércio. Por outro lado, a UE deve acompanhar a evolução das normas, diretivas, recomendações e códigos de boas práticas adotados pelo *Codex Alimentarius*, tendo como objetivo primordial, assegurar a proteção do consumidor (Mariano & Cardo, 2007).

O livro verde estabeleceu seis grandes objetivos em matéria de legislação alimentar, adotando uma abordagem regulamentar que engloba toda a cadeia alimentar:

- Garantir um nível elevado de proteção da saúde pública, da segurança e dos consumidores;
- Garantir a livre circulação das mercadorias no mercado interno;
- Basear a legislação em provas científicas e numa avaliação de riscos;
- Garantir a competitividade da indústria europeia e melhorar as perspectivas de exportação;
- Fazer da indústria, dos produtos, dos produtores e dos fornecedores os principais responsáveis da segurança dos produtos alimentares;
- Velar pela coerência, racionalidade e clareza da legislação.

7.1. Livro Branco dos Alimentos

Mais tarde, em janeiro de 2000, a Comissão Europeia apresentou o “Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos” ou o “White paper of food safety”, refletindo a prioridade em garantir os mais elevados padrões de Segurança dos Alimentos.

Como todo este processo foi, sobretudo, motivado pela necessidade de garantir um nível elevado de segurança dos alimentos, veio propor uma abordagem radicalmente nova, nomeadamente (Livro Branco, 2000):

7.1.1. Criação de uma Autoridade Europeia

A criação de uma Autoridade Alimentar Europeia independente, sendo que a Comissão considerou que constituía uma resposta adequada à necessidade de garantir um nível elevado de segurança dos alimentos. Esta autoridade seria incumbida de determinadas tarefas que englobariam a formulação de pareceres científicos independentes sobre todos os

aspectos relacionados com a segurança dos alimentos, a gestão dos sistemas de alerta rápido, a comunicação e o diálogo com os consumidores, bem como a constituição de redes com as agências nacionais e os organismos científicos.

7.1.2. Legislação em matéria de segurança dos alimentos

Neste âmbito surgiram novas medidas, devidamente suportadas por legislação de modo a melhorar os padrões de segurança dos géneros alimentícios. Foi preocupação do legislador responsabilizar o operador económico no processo de produção de alimentos seguros. Ao nível oficial instauraram-se controlos de qualidade alimentar quer nacionais, quer europeus, promovendo-se a vigilância dos produtos ao longo de toda a cadeia alimentar, facilitando a rastreabilidade dos géneros alimentícios.

Também foi criada a possibilidade de tomar medidas de salvaguarda rápidas e eficazes em resposta a emergências sanitárias, tomar medidas nos domínios em que a legislação necessita de ser melhorada de modo a garantir uma proteção adequada e realçar a importância do controlo do sector da alimentação animal, saúde e bem-estar animal alargando os controlos fronteiriços a todos os produtos destinados à alimentação animal.

7.1.3. Controlo da segurança dos alimentos

Foi definido um quadro comunitário para o desenvolvimento e a gestão dos sistemas de controlo nacionais, tendo em conta as melhores práticas existentes e a experiência dos serviços de inspeção da comissão, bem como elaborados critérios comuns de desempenho dos sistemas de controlo da segurança dos alimentos e procedimentos de controlo mais rápidos e fáceis de executar.

7.1.4. Informação dos consumidores

Difundiou-se comunicação para que todas as alterações propostas fossem percecionadas pelo consumidor e este se apercebesse das melhorias dos padrões de segurança dos alimentos. Os consumidores têm o direito de esperar que lhes sejam fornecidas informações claras e úteis sobre a qualidade e os constituintes dos alimentos, de forma a poderem escolher com conhecimento de causa.

7.1.5. Dimensão internacional

O Livro Branco apresenta propostas que tencionaram transformar a política alimentar da UE num instrumento prospetivo, dinâmico, coerente e global, com vista a assegurar um nível elevado de proteção da saúde humana e de proteção dos consumidores.

Neste documento já se falava nos princípios de segurança dos alimentos. O princípio orientador do Livro Branco é que a política de segurança dos alimentos deve basear-se numa abordagem global e integrada, ou seja, ao longo de toda a cadeia alimentar (“da exploração

agrícola até à mesa”). As bases da segurança dos alimentos previstas no Livro Branco (pareceres científicos, recolha e análise de dados, regulamentação e controlo, informação dos consumidores) devem articular-se de forma a concretizar esta abordagem integrada. Definir com clareza os papéis de todos os intervenientes na cadeia alimentar, os produtores de alimentos para animais, os agricultores e os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis em matéria de segurança dos alimentos e as autoridades competentes controlam e garantem a observância desta responsabilidade através dos sistemas nacionais de vigilância e controlo. Posteriormente, a comissão avalia, através de auditorias e inspeções a nível nacional, a capacidade das autoridades competentes gerirem esses sistemas. Os consumidores devem também reconhecer que lhes compete armazenar, manipular e preparar adequadamente os alimentos. Desta forma, a política “da exploração agrícola até à mesa”, que abrange todos os sectores da cadeia alimentar, incluindo a produção de alimentos para animais, a produção primária, o processamento dos alimentos, a armazenagem, o transporte e o comércio retalhista, será aplicada sistematicamente e de forma coerente.

A abordagem global e integrada conduziu a uma política alimentar mais coerente, eficaz e dinâmica, colmatando as lacunas decorrentes da abordagem sectorial rígida antiga, que limitava a capacidade de responder com rapidez e flexibilidade aos riscos para a saúde humana.

A análise de risco deve constituir a base da política de segurança dos alimentos e o processo de decisão na UE pode igualmente ter em conta outros fatores legítimos pertinentes para a proteção da saúde dos consumidores e para a promoção das práticas seguidas no comércio de produtos alimentares.

Em suma, o Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos demonstra a necessidade de uma política alicerçada numa base científica sólida e legislação modernizada. A reformulação geral da legislação comunitária, nesta matéria, teve como objetivo restaurar a confiança dos consumidores, fortemente abalada na década anterior pelas crises alimentares de abrangência internacional, pelo que veio a englobar o conjunto de todas as partes interessadas: o grande público, as organizações não governamentais, as associações profissionais, os parceiros comerciais e as organizações do comércio internacional (Simões, 2010).

7.2. Lei dos alimentos

O Regulamento (CE) N.º 178/2002, de 28 de janeiro, determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, abreviadamente designada por EFSA (European Food Safety Authority) e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios para efeitos da sua colocação no mercado.

A Lei dos alimentos coloca na legislação a maior parte dos elementos preconizados pelo Livro Branco e prevê o funcionamento de um sistema de segurança sanitária dos alimentos na União Europeia que permita a garantia de elevada segurança e maior proteção do consumidor, através da vigilância e controlo dos perigos, implementação de Sistemas de Alerta Rápido e fiscalização contínua do funcionamento do mercado interno (Y. Vaz, comunicação pessoal, março, 2016).

Este regulamento aplica-se a todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios e de alimentos para animais. Não se aplica à produção primária destinada a uso doméstico, nem à preparação, manipulação e armazenagem domésticas de géneros alimentícios para consumo privado.

No Regulamento (CE) n.º 178/2002 são definidos alguns princípios e definições análogos aos descritos no Livro Branco como:

- Definição de género alimentício e outras definições;
- Responsabilidade;
- Criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos;
- Princípio da precaução;
- Rastreabilidade;
- Decisões baseadas em análise de risco;
- Requisitos de segurança dos géneros alimentícios;
- Retirada do mercado;
- Princípio da subsidiariedade.

7.2.1. Definição de género alimentício e outras definições

No Regulamento (CE) n.º 178/2002, estabelecem-se definições importantes que contribuem para a compreensão de conceitos relacionados com o sector alimentar (Artigo 3º), tais como:

- "Género alimentício" (ou "alimento para consumo humano"), qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.
- "Consumidor final", o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou atividade de uma empresa do sector alimentar.
- "Colocação no mercado", expressão que compreende a detenção, a venda, a distribuição ou qualquer outra forma de transferência de géneros alimentícios;
- "Comércio retalhista", aquele que abrange toda a atividade de manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respetiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas.

- «Rastreabilidade», a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição;
- «Produção primária», a produção, a criação ou o cultivo de produtos primários, incluindo a colheita e a ordenha e criação de animais antes do abate; abrange também a caça, a pesca e a colheita de produtos silvestres.

7.2.2. Responsabilidade

O Regulamento (CE) n.º 178/2002, institui a responsabilização jurídica clara dos operadores das empresas do sector alimentar pela segurança e a rastreabilidade dos géneros alimentícios. Está estabelecido no Artigo 17º que os operadores devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição nas empresas sob seu controlo, que os géneros alimentícios ou os alimentos para animais preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades, e que devem verificar o cumprimento desses requisitos (Mariano & Cardo, 2007).

Contudo, os Estados-Membros porão em vigor a legislação alimentar e procederão ao controlo e à verificação da observância dos requisitos relevantes dessa legislação pelos operadores das empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais em todas as fases da produção, transformação e distribuição (Regulamento (CE) n.º 178/2002). Para o efeito, manterão um sistema de controlos oficiais e outras atividades, conforme adequado às circunstâncias, incluindo a comunicação pública sobre a segurança e os riscos dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, a vigilância da sua segurança e outras atividades de controlo que abranjam todas as fases da produção, transformação e distribuição (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

7.2.3. Criação da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos

O considerando 33 do Regulamento (CE) n.º 178/2002 refere que tendo em conta que os aspetos científicos e técnicos relacionados com a segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais estão a tornar-se cada vez mais importantes e complexos, a criação de uma Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) veio reforçar o atual sistema de apoio científico e técnico, que já não se encontrava em condições de responder às crescentes solicitações (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

A EFSA presta aconselhamento científico independente sobre os riscos associados aos alimentos, fornecendo pareceres científicos e apoio técnico e científico à legislação e políticas comunitárias em todos os domínios que tenham impacto direto ou indireto na segurança dos géneros alimentícios ou dos alimentos para animais. A EFSA fornece informações

independentes sobre todas as questões desses domínios e procede à comunicação dos riscos (Regulamento (CE) n.º 178/2002; ASAE, 2017; EFSA, 2017).

O seu aconselhamento diz respeito à legislação e às políticas europeias e, deste modo, contribui para proteger os consumidores dos riscos na cadeia alimentar. O mandato da EFSA abrange as seguintes áreas (EFSA, 2017):

- segurança dos alimentos para consumo humano e animal;
- nutrição;
- saúde animal e o bem-estar animal;
- proteção fitossanitária;
- fitossanidade.

A sua forma de atuação implica recolher dados científicos e conhecimentos especializados, prestar aconselhamento científico independente e atualizado sobre questões relacionadas com a segurança dos alimentos, divulgar ao grande público os seus trabalhos científicos, cooperar com os países da UE, os organismos internacionais e demais partes interessadas, promover a confiança no sistema da UE no domínio da segurança dos alimentos, prestando aconselhamento fiável.

A União Europeia e a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos reúnem as competências em matéria de segurança alimentar e respetiva análise dos riscos. Cabe à Comissão e ao Parlamento Europeu a gestão dos riscos na cadeia alimentar, nomeadamente a discussão, definição e aprovação dos requisitos legais a cumprir por todos os 27 Estados-Membros. À EFSA cabe avaliar e comunicar os riscos junto do consumidor, nomeadamente através das redes de alerta, antecipar e prevenir os riscos alimentares, realizar estudos e emitir pareceres científicos, bem como dinamizar uma colaboração estreita com as entidades nacionais de segurança alimentar (Dias, 2006).

7.2.4. Princípio da precaução

Já era referido no Livro Branco dos alimentos que “se necessário, as decisões em matéria de gestão dos riscos terão em conta o princípio da precaução (Livro Branco, 2000).

O princípio da precaução é aplicado nos casos específicos em que, na sequência de uma avaliação das informações disponíveis, se identifique uma possibilidade de efeitos nocivos para a saúde, mas persistam incertezas a nível científico. Nessas circunstâncias, podem ser adotadas as medidas provisórias de gestão dos riscos necessárias para assegurar o elevado nível de proteção da saúde por que se optou na Comunidade, enquanto se aguardam outras informações científicas que permitam uma avaliação mais exaustiva dos riscos (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

As medidas adotadas devem ser proporcionadas e não devem impor mais restrições ao comércio do que as necessárias para se alcançar o elevado nível de proteção por que se optou na Comunidade, tendo em conta a viabilidade técnica e económica e outros fatores

considerados legítimos na matéria em questão. Tais medidas devem ser reexaminadas dentro de um prazo razoável, consoante a natureza do risco para a vida ou a saúde e o tipo de informação científica necessária para clarificar a incerteza científica e proceder a uma avaliação mais exaustiva do risco (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Os princípios gerais de aplicação destas medidas, tais como proporcionalidade, não discriminação, coerência, vantagens e encargos da atuação e revisão face a novos dados científicos estão contemplados no Regulamento (CE) nº 178/2002, de 28 janeiro.

7.2.5. Rastreabilidade

Estabelece no Artigo 18º que os operadores devem assegurar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição, a rastreabilidade dos géneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de géneros alimentícios e de qualquer outra substância destinada a ser incorporada num género alimentício ou num alimento para animais, ou com probabilidades de o ser (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Estabelece a necessidade da garantia da segurança alimentar em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, ou seja, desde a produção primária até ao seu fornecimento ao consumidor final (do prado ao prato), excluindo-se apenas do seu âmbito a produção primária para uso doméstico e a preparação/manipulação/armazenagem domésticas para consumo privado (Artigo 1º) (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

7.2.6. Decisões baseadas em análise de risco

A análise dos riscos alimentares, como metodologia de base científica, teve os seus primeiros passos nos Estados Unidos nas décadas de 60 e 70. O grande desenvolvimento desta metodologia ocorreu nos últimos 25 anos no âmbito do *Codex Alimentarius* e da Organização Mundial de Saúde (OMS), vindo a ser adotada oficialmente pela UE em 2002, com a publicação do Regulamento nº 178/2002, de 28 de janeiro (Dias, 2006).

A fim de alcançar o objetivo geral de um elevado nível de proteção da vida e da saúde humanas, foi disposto que a legislação alimentar deveria basear-se na análise de risco, exceto quando tal não for adequado às circunstâncias ou à natureza da medida. A avaliação dos riscos dever-se-á basear nas provas científicas disponíveis e será realizada de forma independente, objetiva e transparente. Efetuando a análise de dados de uma forma estruturada, sistematizada e cientificamente fundamentada, é possível obter indicadores que auxiliam na definição de prioridades de atuação e de envolvimento de esforços no que diz respeito à segurança dos consumidores (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Os elementos da análise de riscos são: avaliação dos riscos, gestão do risco e comunicação do risco (Figura 2). A separação funcional entre avaliação e gestão do risco ajuda a garantir a objetividade do processo de avaliação de riscos. No entanto para um processo de avaliação

de riscos ser completo e sistemático são necessárias algumas interações. Estas podem incluir uma classificação dos perigos assim como decisões sobre a política de avaliação de riscos. Quando se têm em conta na avaliação de riscos aspetos da gestão do risco, é necessário que o processo de tomada de decisões seja transparente. É o carácter objetivo e transparente do processo que interessa, não a pessoa encarregada da avaliação ou gestão (CAC, 2003; ASAE, 2012).

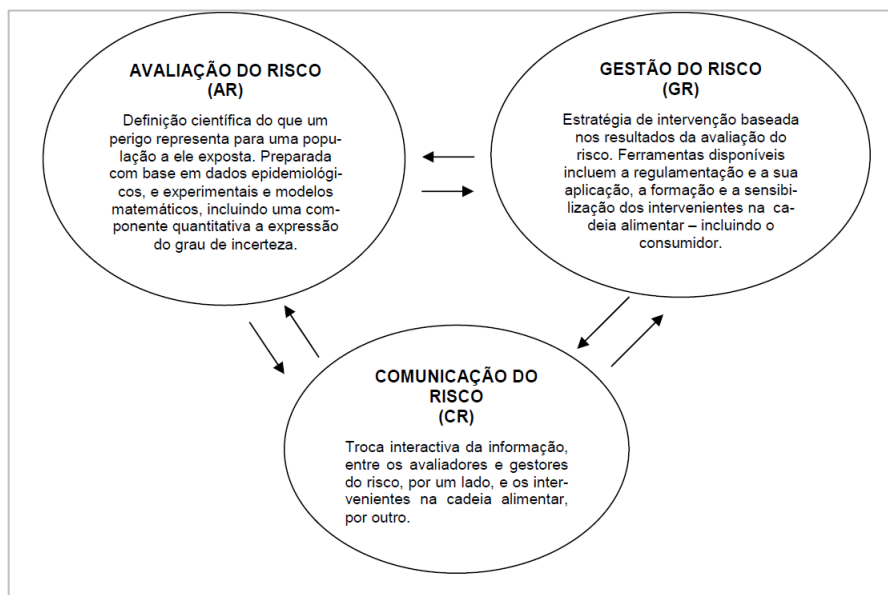


Figura 2. Componentes da análise de risco (CAC, 2003).

A avaliação qualitativa do risco é baseada em dados que, apesar de não constituírem uma base suficiente para cálculos numéricos do risco, permite, no entanto, quando se conta com o conhecimento prévio de peritos e das incertezas associadas, classificar os riscos segundo a sua gravidade ou separá-los em categorias descritivas. A avaliação quantitativa do risco caracteriza-se por uma avaliação que oferece expressões numéricas do mesmo, assim como uma indicação da incerteza que o acompanha (CAC, 2003).

A avaliação de risco é um processo científico que consiste em 4 fases: a) Identificação do perigo, b) Caracterização do perigo, c) Avaliação da exposição, d) Caracterização do risco (ASAE, 2012).

A caracterização do perigo é a avaliação quantitativa ou qualitativa da natureza dos efeitos nocivos para a saúde associados ao perigo em questão, a caracterização do risco é processo de determinação da estimativa quantitativa e/ou qualitativa, incluindo as incertezas associadas, da probabilidade da ocorrência e gravidade de efeitos adversos conhecidos ou potenciais para a saúde de uma dada população, sobre a base de identificação do perigo, a caracterização do mesmo e a avaliação da exposição (CAC, 2003).

A comunicação do risco caracteriza-se por ser um intercâmbio interativo de informação e opiniões sobre o risco entre os avaliadores do risco, os responsáveis da gestão do mesmo, os consumidores e outros interessados (CAC, 2003).

Por fim a gestão do risco resulta de um processo de ponderação das diferentes políticas possíveis à luz dos resultados da avaliação do risco e, se necessário, na escolha e aplicação de opções de controlo apropriadas, incluindo medidas regulamentares (CAC, 2003).

No âmbito da análise de risco devem ser desenvolvidos os procedimentos que assegurem que os riscos associados à cadeia alimentar sejam reduzidos para um nível aceitável (CAC, 2003).

7.2.7. Requisitos de segurança dos géneros alimentícios

O Regulamento (CE) n.º 178/2002, no seu Artigo 14º, harmoniza os requisitos da segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais. Nesse artigo é disposto um dos princípios basilares da legislação alimentar, nomeadamente que *“Não serão colocados no mercado quaisquer géneros alimentícios que não sejam seguros”*. Do mesmo modo, é particularizado ainda o conceito de que um género alimentício não será considerado seguro se:

- For prejudicial para a saúde pública - considerados os seus efeitos a curto, médio ou longo prazo, tóxicos cumulativos e aplicáveis a diferentes categorias de consumidores com sensibilidades sanitárias específicas;
- For considerado impróprio para consumo humano - como resultado de contaminação, deterioração, putrefação ou decomposição, considerado o uso a que se destina.

7.2.8. Retirada do Mercado

Dispõe no artigo 19º, a obrigatoriedade dos operadores económicos retirarem do mercado os géneros alimentícios sempre que considerarem ou tiverem razões para crer que um género alimentício por si importado, produzido, transformado, fabricado ou distribuído não está em conformidade com os requisitos da segurança. Deverão dar imediatamente início a procedimentos destinados a retirar do mercado o género alimentício em causa se o mesmo tiver deixado de estar sob o seu controlo imediato, devendo ainda informar do facto as autoridades competentes. Se houver a possibilidade de o produto em questão ter chegado aos consumidores, o referido operador informá-los-á de forma eficaz e precisa do motivo da retirada e, se necessário, procederá à recolha dos produtos já fornecidos quando não forem suficientes outras medidas para se alcançar um elevado nível de proteção da saúde (Mariano & Cardo, 2007).

7.2.9. Princípio da subsidiariedade

O princípio da subsidiariedade tem como objetivo assegurar tomadas de decisão o mais próximo possível dos cidadãos, ponderando constantemente se a ação a realizar à escala comunitária se justifica em relação às possibilidades que oferece a nível nacional, regional ou local. Pode ser uma ação a nível europeu, nacional ou local. Em todo o caso, a UE só pode intervir se estiver em condições de agir de forma mais eficaz do que os países da UE nos seus respetivos níveis nacional ou local. Este princípio está intimamente relacionado com os princípios da proporcionalidade e da necessidade, que pressupõem que a ação da União não deve exceder aquilo que seja necessário para alcançar os objetivos fixados nos Tratados (Simões, 2010).

7.3. Pacote Higiene

Em 2004 foi divulgado o pacote higiene constituído por 3 regulamentos principais (Figura 3) e 1 diretiva:

- Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- Regulamento (CE) 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano;
- Diretiva 2004/41/CE do Parlamento Europeu e do Conselho de 21 de abril de 2004 que revoga certas diretivas relativas à higiene dos géneros alimentícios e às regras sanitárias aplicáveis à produção e à comercialização de determinados produtos de origem animal destinados ao consumo humano e altera as Diretivas 89/662/CEE e 92/118/CEE do Conselho e a Decisão 95/408/CE do Conselho.

Para além destes documentos legais, ainda no âmbito do pacote higiene, também surgiram:

- Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril, relativo aos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais;
- Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do

Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004.

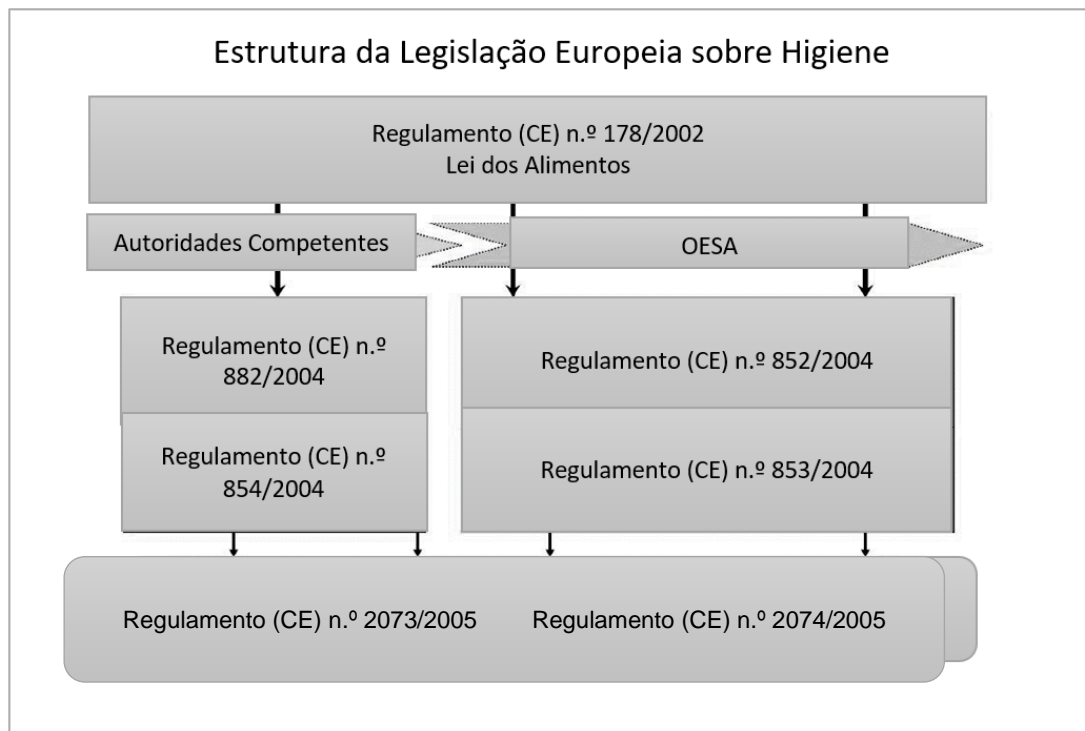


Figura 3. Esquema adaptado da estrutura da legislação alimentar na Europa (CE, 2009).

7.3.1. Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004

Na sequência do definido no Regulamento (CE) n.º 178/2002, este regulamento estabelece igualmente os princípios e definições comuns para a legislação alimentar nacional e comunitária, incluindo o objetivo de alcançar a livre circulação dos alimentos na Comunidade. No âmbito da política agrícola comum, foram aprovadas várias diretivas destinadas a estabelecer regras sanitárias específicas para a produção e a colocação de géneros alimentícios no mercado. Essas regras sanitárias reduziram os entraves comerciais aos produtos em questão, contribuindo para a criação do mercado interno enquanto asseguravam simultaneamente um elevado nível de proteção da saúde pública. Esses princípios constituíram uma base comum para a produção higiénica de todos os géneros alimentícios, por conseguinte, as novas regras gerais e específicas de higiene, vieram manter os princípios já existentes e garantir um elevado nível de proteção do consumidor em matéria de segurança dos géneros alimentícios. O Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril, determina:

- Regras gerais destinadas aos Operadores das empresas do sector alimentar;
- Obrigações dos operadores das empresas do sector alimentar;
- Análise de perigos e controlo dos pontos críticos;
- A elaboração e divulgação de Códigos de Boas Práticas.

7.3.1.1. Regras gerais destinadas aos Operadores das empresas do sector alimentar

O Regulamento (CE) n.º 852/2004 de 29 de abril estabelece as regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios, tendo em particular consideração os seguintes princípios:

- Os operadores do sector alimentar são os principais responsáveis pela segurança dos géneros alimentícios;
- A necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária;
- No caso dos géneros alimentícios que não possam ser armazenados com segurança à temperatura ambiente, a importância da manutenção da cadeia do frio, especialmente para os alimentos congelados;
- A aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios HACCP, associadas à observância de boas práticas de higiene, deve reforçar a responsabilidade dos operadores das empresas do sector alimentar;
- Os códigos de boas práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do sector alimentar, a todos os níveis da cadeia alimentar, na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP;
- A necessidade de serem estabelecidos critérios microbiológicos e requisitos de controlo da temperatura baseados numa avaliação científica do risco;
- A necessidade de assegurar que os géneros alimentícios importados respeitem, pelo menos, os mesmos padrões em termos de higiene que os géneros alimentícios produzidos na Comunidade ou padrões equivalentes.

O Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril aplica-se em todas as fases da produção, transformação e distribuição de alimentos, ficando excluída a produção primária, o uso doméstico privado, a preparação, manipulação e armazenagem doméstica de alimentos para consumo doméstico privado, ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de produtos de produção primária ao consumidor final ou ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final, cabendo a cada Estado-Membro estabelecer as suas próprias regras. Esta questão será abordada com maior detalhe no tópico relativo à Flexibilidade.

7.3.1.2. Obrigações dos Operadores das Empresas do Sector Alimentar

Está definido que os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecido. Em termos de requisitos gerais e específicos, o Regulamento estabelece que os OESA tomem, quando aplicáveis, as seguintes medidas de higiene:

- Respeito pelos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Os processos necessários para respeitar os alvos estabelecidos para cumprir os objetivos do regulamento;
- Respeito dos critérios de temperatura aplicáveis aos géneros alimentícios;
- Manutenção da cadeia de frio;
- Recolha de amostras e análises.

É reconhecida a importância de uma abordagem integrada para garantir a segurança alimentar, desde o local da produção primária até à colocação no mercado ou à exportação, inclusive. Todos os operadores de empresas do sector alimentar ao longo da cadeia de produção devem garantir que a segurança dos géneros alimentícios não seja comprometida. A segurança dos géneros alimentícios é o resultado de vários fatores: a legislação deve determinar os requisitos mínimos de higiene, deverão ser instaurados controlos oficiais para verificar a sua observância por parte dos operadores de empresas do sector alimentar e os operadores de empresas do sector alimentar deverão ainda criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos baseados nos princípios HACCP.

A aplicação dos princípios da análise dos perigos e do controlo dos pontos críticos (HACCP) à produção primária não é ainda exequível de um modo geral. No entanto, os códigos de boas práticas deverão incentivar a utilização das práticas higiénicas adequadas nas explorações agrícolas. Sempre que necessário, tais códigos serão complementados por regras específicas de higiene para a produção primária. É apropriado que os requisitos de higiene aplicáveis à produção primária e às operações associadas sejam diversos dos requisitos aplicáveis a outras operações (Regulamento n.º 852/2004, de 29 de abril).

7.3.1.3. Análise de perigos e controlo dos pontos críticos

O sistema baseado nos princípios do HACCP é um instrumento que auxilia os operadores de empresas do sector alimentar a alcançar padrões mais elevados de segurança dos géneros alimentícios. Um sistema baseado nos princípios HACCP não deve ser encarado como um método de autorregulação e não substitui os controlos oficiais. Os operadores das empresas do sector alimentar criam, aplicam e mantêm um processo ou processos permanentes baseados nos princípios HACCP. Os princípios HACCP são os seguintes:

- a) Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- b) Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- c) Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;

- d) Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
- e) Estabelecimento de medidas corretivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;
- f) Estabelecimento de processos, a efetuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nas alíneas a) a e) funcionam eficazmente;
- g) Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas.

Apenas se aplica aos operadores das empresas do sector alimentar que efetuem qualquer fase de produção, transformação e distribuição dos géneros alimentícios a seguir à produção primária.

De modo a constatar a aplicação destas medidas, os operadores das empresas do sector alimentar fornecem à autoridade competente as provas da sua observância da aplicação dos requisitos da implementação de um sistema baseado nos princípios HACCP, todo este processo deve ter em conta a natureza e a dimensão da empresa do sector alimentar (flexibilização). Todos os registos e documentos devem ser conservados durante um período adequado, tendo em conta, uma vez mais a natureza e dimensão da empresa (Regulamento n.º 852/2004, de 29 de abril; Comunicação 2016/C 278/01, de 30 de julho).

A implementação bem-sucedida dos processos baseados nos princípios HACCP requer a plena cooperação e o empenhamento do pessoal das empresas do sector alimentar, desta forma, o pessoal da empresa deverá receber formação.

Apesar dos requisitos para estabelecer processos baseados nos princípios HACCP não se aplicarem à produção primária, a CE recomenda que os Estados-Membros incentivem os operadores a nível da produção primária a aplicarem esses princípios na medida do possível.

7.3.1.4. Códigos de Boas Práticas

Os Estados-Membros incentivam a elaboração de códigos nacionais de boas práticas para a higiene e aplicação dos princípios HACCP em conformidade com a legislação. A divulgação e utilização dos códigos nacionais e comunitários são encorajadas, todavia, estes códigos podem ser utilizados voluntariamente pelos operadores das empresas do sector alimentar. Sempre que forem preparados códigos nacionais de boas práticas, estes são elaborados e divulgados por empresas dos sectores alimentares:

- a) consultando representantes de partes cujos interesses possam ser substancialmente afetados, tais como as autoridades competentes e as associações de consumidores;
- b) tendo em conta os códigos de práticas pertinentes do *Codex Alimentarius*;
- c) sempre que digam respeito à produção primária e outras operações.

Os Estados-Membros avaliam os códigos nacionais para se assegurarem de que foram elaborados e divulgados por empresas dos sectores alimentares, que o seu teor permite que

sejam aplicados na prática pelos sectores a que se destinam e que são adequados enquanto códigos para o cumprimento das obrigações dos OESA nos sectores e géneros alimentícios abrangidos.

Sempre que forem preparados códigos comunitários, a Comissão assegura que estes sejam elaborados e divulgados por ou em consulta de representantes adequados das empresas dos sectores alimentares europeus, incluindo Pequenas e Médias Empresas (PME), e de outras partes interessadas, tais como associações de consumidores, em colaboração com partes cujos interesses possam ser substancialmente afetados, incluindo as autoridades competentes, tendo em conta os códigos de práticas pertinentes do *Codex Alimentarius*;

O Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal avalia os projetos de códigos comunitários para se assegurar de que o seu teor permite que sejam aplicados na prática, em toda a Comunidade, pelos sectores a que se destinam e são adequados enquanto códigos para o cumprimento das obrigações dos OESA para os sectores e para os géneros alimentícios abrangidos. Os códigos comunitários são revistos periodicamente pelo comité referido a convite da comissão sendo que o objetivo desta revisão é assegurar que os códigos continuam a ser aplicados na prática e a tomar em consideração os desenvolvimentos científicos e tecnológicos.

A utilização de guias de boas práticas pode ajudar os OESA a controlar os perigos e a demonstrar que cumprem a legislação. Os guias podem ser aplicados em qualquer sector alimentar, em especial naqueles em que o manuseamento de alimentos se faz em conformidade com procedimentos bem conhecidos e que fazem normalmente parte da formação profissional habitual (Comunicação 2016/C 278/01, de 30 de julho).

7.3.2. Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004

O Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril de 2004 estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal. Dada a particularidade de, com frequência, aos géneros alimentícios de origem animal estarem associados riscos microbiológicos e químicos, a Comunidade entendeu publicar este Regulamento com regras específicas de higiene aplicáveis, a este tipo de géneros alimentícios, em complementaridade ao estabelecido no Regulamento (CE). nº 852/2004 de 29 de abril (Simões, 2010). Exige-se que os géneros alimentícios de origem animal cumpram os requisitos gerais de higiene previstos no Regulamento nº 852/2004 e também os requisitos específicos do presente Regulamento, ostentem marcas de salubridade e identificação e cumpram todos os requisitos relativos à importação de produtos de origem animal, previstos na legislação comunitária que regula os controlos destas mercadorias.

7.3.3. Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004

O Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 estabelece regras específicas de organização de controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano. Este Regulamento estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal, é aplicável em complemento do Regulamento (CE) n.º 882/2004, de 29 de abril, relativo aos controlos oficiais realizados para verificar o cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais, sendo aplicáveis apenas às atividades e pessoas a que se aplica o Regulamento (CE) n.º 853/2004.

Importa referir que a realização de controlos oficiais não prejudica a responsabilidade legal principal dos operadores das empresas do sector alimentar em garantir a segurança dos géneros alimentícios, prevista no Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro. Nestes controlos, é imprescindível que sejam abrangidos todos os aspetos importantes para a proteção da saúde pública e da saúde e do bem-estar dos animais, os quais se devem basear nas informações pertinentes mais recentes, que por sua vez devem ser adaptadas à medida que surjam novas informações (Simões, 2010).

7.4. Controlo Oficial dos Alimentos em Portugal

As regras oficiais de controlo da UE são um elemento-chave da averiguação do cumprimento de requisitos na cadeia agroalimentar na Europa e são reconhecidas mundialmente como um exemplo de boas práticas. Essas regras fornecem aos agentes nacionais e à Comissão os poderes necessários para assegurar a aplicação efetiva dos requisitos regulamentares e com mecanismos que permitem a cooperação de todas as partes envolvidas na garantia da aplicação correta da lei nas fronteiras nacionais (CE, 2017).

O Regulamento dos Controlos Oficiais também fornece à Comissão poderes de auditoria e controle nos Estados Membros e Países Terceiros e com o poder de agir a nível da UE (Comissão Europeia [CE], 2017).

Entende-se por controlo oficial “qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comunidade efetue para verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais” e por autoridade competente, “a autoridade central de um Estado-Membro com competência para organizar controlos oficiais ou qualquer outra autoridade a quem tenha sido atribuída essa competência; inclui, se for caso disso, a autoridade correspondente de um país terceiro” (Regulamento CE n.º 882/2004).

Em termos de legislação corrente, o regulamento (CE) n.º 882/2004 promove a criação de um sistema oficial de controlo ao longo da cadeia alimentar integrado e uniforme, cujo objetivo é

permitir às autoridades competentes dos estados-membros verificarem o cumprimento da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais, bem como para prevenir ou eliminar riscos que possam surgir, quer sejam diretos ou através do ambiente, para os seres humanos e animais, ou reduzir estes riscos para um nível aceitável, garantir práticas justas em matéria de comércio de géneros alimentícios e alimentos para animais e garantir a proteção dos interesses dos consumidores, incluindo a rotulagem de géneros alimentícios e de alimentos para animais ou outra forma de informação destinada aos consumidores.

Os elementos chave deste regulamento no âmbito dos controlos oficiais são:

- Os controlos oficiais devem ser realizados regularmente, baseados no risco e com a frequência apropriada;
- As autoridades competentes podem delegar tarefas específicas a outros órgãos oficiais de controlo, em certas ocasiões;
- São adotadas regras específicas para os controlos oficiais em produtos importados;
- Formação regular do pessoal das autoridades competentes é uma obrigação dos Estados-membros;
- O programa de formação para o pessoal das autoridades competentes é financiado pela União Europeia (Better Training for Safer Food);
- Quadro para a designação de laboratórios de referência da UE;
- Regras sobre a conceção e implementação de planos de controlo nacionais plurianuais elaborados pelos Estados-Membros para assegurar a aplicação efetiva do Regulamento;
- Possibilidade de coordenar planos de controlo (CE, 2017).

O Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (PNCPI) define a estrutura nacional de controlo através da identificação de todos os intervenientes e respetivas competências e responsabilidades, formas de articulação e metodologias de controlo no âmbito da legislação alimentar. Reúne informação sobre as atividades de controlo que se desenvolvem ao longo das diversas fases da cadeia alimentar, dos controlos realizados no âmbito dos sistemas da segurança alimentar, da sanidade, bem-estar, alimentação animal e fitossanidade, bem como sobre todas as autoridades competentes na matéria. Este Plano, de periodicidade trianual, constitui um instrumento que contribui para a análise da verificação da execução dos sistemas de controlo existentes. Anualmente, sendo objeto de relatório de avaliação, refletirá o ajustamento a aspetos que carecem de melhoria, como parte de um processo dinâmico de avaliação de dados sobre os controlos oficiais realizados pelas diversas entidades competentes envolvidas (DGAV, 2016).

O Plano contempla:

- Sistema de Controlo em Géneros Alimentícios;
- Sistema de Controlo em Saúde Animal;
- Sistema de Controlo em Bem-estar Animal;

- Sistema de Controlo em Alimentação Animal;
- Sistema de Controlo em Fitossanidade.

A coordenação e execução destes planos envolvem diversas autoridades competentes a nível nacional, abrangidas por 4 Ministérios: Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, Ministério do Mar, Ministério da Economia e Ministério das Finanças, de acordo com as respetivas competências e atribuições específicas (DGAV, 2016). Ao Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural (MAFDR), estão cometidas a maior parte das responsabilidades a nível de coordenação e a nível operacional, traduzidas nomeadamente na elaboração da regulamentação, gestão e avaliação do risco e elaboração e implementação de planos de controlo sectoriais (DGAV, 2016).

O Ministério da Economia participa nos controlos oficiais em articulação com o MAFDR, com responsabilidades a nível da avaliação e comunicação dos riscos da cadeia alimentar, e através de ações de fiscalização/inspeção (DGAV, 2016).

O Ministério das Finanças, através da Autoridade Tributária e Aduaneira exerce o controlo da fronteira externa da União Europeia e do território aduaneiro nacional (DGAV, 2016).

O PNCPI é aplicado nas cinco regiões (Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo e Algarve) e nas regiões autónomas Açores e Madeira. As Regiões Autónomas possuem um governo regional eleito, com poderes legislativos (DGAV, 2016).

Objetivos e estratégias nacionais:

- Garantir a segurança alimentar da cadeia de produção de alimentos, destinados à alimentação humana e animal;
- Assegurar o cumprimento dos programas sanitários dos animais e das condições de bem-estar dos mesmos;
- Assegurar o cumprimento dos planos de inspeção fitossanitário com vista à proteção fitossanitária do território europeu e comunitário e dos requisitos fitossanitários para expedição de vegetais e partes de vegetais.

7.4.1. Alterações futuras ao Regulamento (CE) n.º 882/2004

Todavia, recentemente, o Regulamento (CE) n.º 882/2004 foi revisto, e após um período de transição, será substituído por um novo regulamento. O Parlamento Europeu e o Conselho, aprovaram o novo Regulamento dos Controlos Oficiais n.º 2017/625 a 15 de março de 2017, foi publicado a 7 de abril de 2017 e entrou em vigor a 27 de abril de 2017.

As novas regras tornar-se-ão gradualmente aplicáveis com a data principal de aplicação em 14 de dezembro de 2019 e substituem o Regulamento (CE) n.º 882/2004 sobre os controlos oficiais e outras legislações que regem, atualmente, o controlo e a aplicação das regras ao longo da cadeia agroalimentar. As principais alterações são:

- Alcance mais ampliado para incluir legislação em matéria de géneros alimentícios para humanos e para animais, saúde e bem-estar animal, saúde vegetal e regras de produtos para animais. Esclarecimento para produtos orgânicos e produtos fitossanitários;
- Abordagem totalmente baseada em risco para controlos oficiais, minimizando o peso sobre os operadores;
- Controlos realizados em todas as etapas de produção, processamento, distribuição e uso. Registro de operadores;
- Maior transparência, possibilidade de publicar resultados de controlos e estabelecer esquemas de classificação;
- Esclarecimento sobre a possibilidade de delegar tarefas oficiais de controlo e outras atividades oficiais para órgãos delegados ou pessoas físicas e condições para essa delegação;
- Os operadores, durante os controlos oficiais, são necessários para auxiliar e cooperar com o pessoal da Autoridade Competente. Mais especificamente, na medida do necessário para realizar controlos oficiais, os operadores devem dar acesso à equipa da Autoridade Competente para o equipamento, meios de transporte, instalações, computadores, documentos e qualquer outra informação relevante de animais e de mercadoria;
- Designação de laboratórios. Derrogações permanentes e temporárias da acreditação obrigatória;
- A Comissão terá poderes para estabelecer os Laboratórios de Referência da UE nos sectores onde existe uma necessidade reconhecida de promover práticas uniformes e a fiabilidade dos métodos de análise, testes e diagnóstico;
- Esclarecimento de cascata de métodos a serem utilizados para amostragem, análise, teste e diagnóstico;
- Quadro comum para a realização dos controlos nas fronteiras de animais e mercadorias que entram na UE;
- Estrutura uniforme e harmonizada para certificação oficial. O novo regulamento introduz um conjunto de regras gerais, a fim de criar um quadro uniforme e harmonizado para a certificação oficial em todos os Estados-Membros em todas as áreas abrangidas pelo âmbito de aplicação do regulamento. Essas regras também se aplicam à certificação para exportação para países terceiros;
- Mecanismo reforçado de assistência administrativa e cooperação;
- Medidas de reforço nos casos de um controlo de um Estado-Membro sofrer alguma perturbação, de modo a evitar problemas na cadeia-alimentar;
- Regras reforçadas sobre sanções financeiras por práticas fraudulentas ou enganosas (FAO, 2017).

8. Flexibilidade

A legislação requer que os operadores das empresas do sector alimentar criem, apliquem e mantenham um processo ou processos permanentes baseados nos princípios de análise dos perigos e dos pontos críticos de controlo e que sejam aplicados com a requerida flexibilidade em todas as circunstâncias (Regulamento CE n.º 852/2004).

Importa referir que um sistema baseado nos princípios HACCP caracteriza-se pela gestão proactiva de perigos, em que se pretende manter sob controlo a contaminação dos alimentos com microrganismos, substâncias químicas ou contaminantes físicos, de maneira a que se possam produzir géneros alimentícios de forma segura (CE, 2005).

De entre as disposições do Regulamento (CE) n.º 852/2004 relativas à simplificação do procedimento HACCP, realçam-se as seguintes:

- O considerando 15, onde se afirma que *“Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do Codex Alimentarius. Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas. Em especial, é necessário reconhecer que, em certas empresas do sector alimentar, não é possível identificar pontos críticos de controlo e que, em certos casos, as boas práticas de higiene podem substituir a monitorização dos pontos críticos de controlo. Do mesmo modo, o requisito que estabelece “limites críticos” não implica que seja necessário fixar um limite numérico em cada caso. Além disso, o requisito de conservar documentos tem de ser flexível para evitar uma sobrecarga desnecessária para as empresas muito pequenas.”*
- Considerando 16 refere: *“A flexibilidade é também apropriada para permitir a continuação da utilização de métodos tradicionais em qualquer das fases de produção e em relação aos requisitos estruturais para os estabelecimentos. A flexibilidade é particularmente importante para as regiões sujeitas a condicionalismos geográficos especiais, incluindo as regiões ultraperiféricas a que se refere o artigo 299º do Tratado. No entanto, a flexibilidade não deve comprometer os objetivos de higiene dos géneros alimentícios.”*
- A declaração no n.º 1 do Artigo 5.º, onde se afirma que o processo se baseia nos Princípios HACCP.
- A declaração no n.º 2, alínea g), do Artigo 5.º, onde consta que a necessidade de estabelecer documentos e registos deve ser adequada à natureza e dimensão das empresas. A natureza constitui a base para uma abordagem centrada nos riscos e dependente da atividade do OESA, a dimensão está ligada à proporcionalidade para os operadores de pequenas empresas e traduz-se numa redução dos encargos administrativos. Sabe-se que, embora ambos os critérios para a flexibilidade possam ser relevantes, estes devem ser considerados separadamente (CE 2016/C 278/01, de 30 de julho; A. Barreira, comunicação pessoal, janeiro 20, 2016).

- O n.º 5 do Artigo 5.º, que permite a aprovação de regras de execução para facilitar a aplicação dos requisitos HACCP por certos operadores de empresas do sector alimentar. Inclui-se aqui a utilização dos guias para aplicação dos princípios HACCP.

Um processo completo baseado no HACCP constitui um sistema de gestão da segurança dos alimentos particularmente adequado às empresas do sector alimentar que preparam, produzem ou transformam alimentos.

Em determinados casos, nomeadamente nas empresas onde não há preparação, produção ou transformação de alimentos, pode ocorrer que todos os perigos sejam controlados através da aplicação dos requisitos pré-determinados. Nestes casos, pode considerar-se que a primeira fase do procedimento HACCP (a análise dos perigos) foi executada e que já não há necessidade de desenvolver e aplicar os demais princípios HACCP (CE, 2005).

Os Programas de Pré-requisitos (PPR) não são específicos para um determinado perigo, sendo de aplicação geral. Diferem em termos de riscos e estas diferenças devem ser tidas em conta na aplicação dos PPR, visto constituírem a base da flexibilidade na sua aplicação. Um exemplo é a venda a retalho de alimentos pré-embalados, em oposição à venda a retalho com manipulação posterior dos alimentos (por exemplo um talho) (CE 2016/C 278/01, de 30 de julho). No entanto, não deixa de ser claro que, sempre que a segurança alimentar o requerer, se deve assegurar que são executadas a vigilância e a verificação necessárias (CE, 2005).

Quanto à Análise dos perigos e desenvolvimento de procedimentos baseados nos princípios do HACCP, em determinados casos, pode presumir-se que, devido à natureza das empresas e dos alimentos por elas manuseados, haja perigos possíveis que possam ser controlados através da aplicação de requisitos pré-determinados. Sendo assim, não será necessária uma análise dos perigos formal, sendo recomendável a elaboração de guias de boas práticas para estas empresas (CE, 2005; A. Barreira, comunicação pessoal, janeiro 20, 2016; EFSA BIOHAZ Panel, 2017).

Em certos casos, devido à natureza da empresa e dos próprios alimentos manipulados, a análise dos perigos pode demonstrar que não existem perigos significativos ou que podem ser controlados através da aplicação dos requisitos pré-determinados, não havendo medidas de controlo que se possam classificar como um ponto crítico de controlo. Nestes casos, os programas de pré-requisitos são as medidas de controlo (CE 2016/C 278/01, de 30 de julho). Quanto aos limites críticos em pontos críticos de controlo podem ser estabelecidos com base na experiência (melhores práticas) ou documentação internacional relativa a um conjunto de operações como a colocação de alimentos em latas de conserva ou a pasteurização de líquidos, entre outros, para os quais existam normas internacionalmente aceites (*Codex Alimentarius*). A exigência de estabelecer um limite crítico num ponto crítico de controlo nem sempre implica que tenha de ser fixado um valor numérico, por exemplo, quando se baseiam

na observação visual (temperatura de ebulição de alimentos líquidos) (CE, 2005; CE, 2016; A. Barreira, comunicação pessoal, janeiro 20, 2016).

No que diz respeito aos documentos e registos, os registos devem ser conservados durante um período de tempo adequado (Regulamento CE n.º 852/2004). Esse período deve ser suficientemente longo para assegurar que a informação esteja disponível em caso de alerta que possa ser relacionado com o alimento em questão. Regra geral, a necessidade de manter registos relativos ao sistema HACCP deve ser equilibrada e pode limitar-se ao que é essencial em termos de segurança dos alimentos. É importante ter presente que o registo é necessário, mas não é em si o objetivo (CE, 2005).

É fulcral não esquecer que o propósito dos registos reside no facto de constituir uma ferramenta importante mediante a qual as autoridades competentes podem verificar o correto funcionamento dos procedimentos de segurança dos alimentos postos em prática pela empresa do sector alimentar (CE, 2005).

Um aspeto importante a ter em conta é que a legislação comunitária não inclui a exigência de certificação de procedimentos HACCP, por exemplo, ao abrigo de regimes de garantia de qualidade. Qualquer iniciativa de certificação deste tipo será de ordem privada e, como tal, não se encontra abrangido por um controlo oficial (CE, 2005).

Outro tema bastante discutido é a questão da formação. Importa referir que uma formação adequada não significa que tenha de haver uma participação em cursos de formação formais. A formação também pode ser feita, entre outros métodos, através de campanhas de informação por parte de organismos profissionais ou das autoridades competentes ou mesmo por guias de boas práticas. A formação HACCP do pessoal de empresas do sector alimentar deve ser proporcional à dimensão e à natureza da empresa (CE, 2005; CE 2016/C 278/01, de 30 de julho).

Da produção primária até à transformação e distribuição, o “pacote higiene” responsabiliza cada operador de cada fileira produtiva, estando todos os produtos abrangidos, incluindo os produtos provenientes de métodos tradicionais (Soeiro, 2008). Alguns modos de produção e estabelecimentos tradicionais não se adequam a certas exigências formais do “pacote higiene”, pelo que a UE previu a possibilidade dos Estados-membros concederem certas derrogações com o objetivo de permitir a continuação da utilização dos métodos tradicionais de produção, o considerando 16 do Regulamento (CE) n.º 852/2004 expõe, desde cedo, esta premissa (Soeiro, 2008; Regulamento n.º 852/2004).

O uso de materiais, instrumentos e instalações com características muito particulares, como a madeira, o granito, o xisto, o barro, o mármore, a palha, o vime, as folhas de amoreira, videira e couve, os panos brancos e tantos outros, conferem características especiais, não sendo prudente menosprezar ou negligenciar a sua importância na atribuição de características específicas e repletas de tradição dos nossos produtos tradicionais, pelo que

a não autorização para a continuidade do seu uso, colocaria em causa a sobrevivência destes produtos e de quem os produz estava totalmente posta em causa (Soeiro, 2008).

Com a obrigatoriedade de todos os Estados-membros aplicarem a nova legislação comunitária relativa à higiene dos géneros alimentícios, não houve margem para flexibilidade, apesar dos apelos de várias associações sectoriais, preocupadas com os reflexos negativos junto dos operadores de menor dimensão ou desenvolvimento (Afonso, 2008).

Não obstante do objetivo da legislação ser meritória, o rigor e alguns exageros na sua aplicação, tornaram-na de difícil aplicação, principalmente para as micro e pequenas empresas. Neste cenário, e apesar de todo o trabalho desenvolvido pelas empresas bem como pelas Associações sectoriais, nomeadamente ao nível da aplicação dos Códigos de Boas Práticas de Higiene, bem como da frequência de ações de formação profissional, foi evidente a dificuldade para implementar o sistema HACCP (AHRESP, 2015).

“A leitura que realizaram da lei foi um pouco redutora, foi uma leitura muito à letra da lei, quando o espírito do legislador comunitário sempre foi o de cada Estado-membro aplicar a flexibilidade. Creio ter havido em relação a alguns sectores alguma precipitação na forma como os objetivos da lei foram lidos pelas nossas entidades oficiais, acabando por traduzir-se em intervenções de cariz mais mediático” (Queiroz, 2008).

O primeiro sinal de possibilidade de derrogações portuguesas só chegou no Verão de 2008 embora, desde o início, os regulamentos comunitários previssem a sua revogação parcial, quando a realidade nacional assim o justificasse. Essas derrogações há muito que eram solicitadas (Afonso, 2008).

A Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho, derroga várias obrigações legais relativas ao circuito comercial de pequenas quantidades de géneros alimentícios, muitas delas de produção familiar e artesanal e permitiu a sua comercialização direta em região geográfica limitada. Neste documento foram fixadas as regras estabelecidas por Portugal no que diz respeito ao fornecimento direto de pequenas quantidades de alguns produtos primários ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final, nomeadamente, ovos, mel, produtos da pesca, leite cru e caça, bem como ao fornecimento direto, pelo produtor, de pequenas quantidades de carne de aves de capoeira e de lagomorfos abatidos na exploração, ao consumidor final ou a estabelecimentos de comércio retalhista que abasteçam diretamente o consumidor final com esta carne. Mais tarde, a Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, veio substituir a Portaria anterior revendo as condições de fornecimento aí dispostas, sendo esse o diploma que se encontra atualmente em vigor.

No que respeita aos alimentos com características tradicionais, o Despacho normativo n.º 38/2008, de 13 de agosto, veio estabelecer a possibilidade de flexibilização dos requisitos de higiene, bem como os métodos alternativos dos operadores demonstrarem como garantem esses requisitos para a salvaguarda da segurança dos consumidores. Em junho de 2015, e dadas as alterações orgânicas verificadas nas autoridades competentes responsáveis pela tramitação dos pedidos de adaptação dos requisitos regulamentares previstos para os produtos tradicionais, foi publicado o Despacho normativo n.º 9/2015, de 11 de junho, que veio revogar o despacho normativo anterior, sendo esse que atualmente estabelece os procedimentos para o reconhecimento dos alimentos com características tradicionais e com métodos de produção tradicional, para a concessão das adaptações aos requisitos de higiene aplicáveis à produção de géneros alimentícios e para a concessão das derrogações previstas pelo artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro.

Ambas as derrogações mostraram serem essenciais à preservação da gastronomia portuguesa enquanto património cultural, porém, há que sublinhar que desde sempre a implementação do HACCP foi flexível, devendo ser adaptado às especificidades das empresas e não estas tentarem encaixar-se forçosamente nessa metodologia (Afonso, 2008; Soeiro, 2008; Queiroz, 2008).

Para além das derrogações já referidas, Portugal, em 2009, como Estado-Membro procedeu ainda às seguintes derrogações dos regulamentos do “Pacote Higiene”, como forma de assegurar a continuidade de géneros alimentícios que fazem parte da nossa identidade histórica e dos hábitos alimentares tão portugueses:

- Despacho n.º 25034/2009, de 16 de novembro: para que se dê continuidade à produção de leitão assado de forma tradicional, foi autorizado que a carcaça de leitão, após evisceração, não fosse seccionada longitudinalmente ao longo da coluna vertebral, podendo ser fechada ou aberta no tórax, de acordo com a tradição gastronómica na região, e que se destina a ser assada inteira;
- Despacho n.º 25483/2009, de 20 de novembro: produção de cabrito e de borrego de leite, com cabeça e fressura, bem como de cabrito “estonado”. Esta derrogação permite que as carcaças de borrego até 7kg e de cabrito até 6kg, sejam apresentadas de forma não seccionada longitudinalmente, com tórax não aberto, e com cabeça e fressuras (traqueia, coração, fígado e os pulmões). Do mesmo modo, prevê que o “cabrito de leite” seja “estonado”, consistindo este no processo de depilação da carcaça que, tradicionalmente, na Beira-baixa, substitui a esfola, que é o processo habitualmente utilizado na generalidade das carcaças desse tipo;
- Despacho n.º 25484/2009, de 20 de novembro: estabelece as derrogações no que diz respeito ao tipo de materiais de que são feitos os instrumentos e o equipamento utilizado especificamente para a preparação, embalagem e acondicionamento de queijos. Desta forma, torna-se admissível na maturação tradicional, a colocação do queijo em estruturas de madeira

e envolvimento com cintas de pano, desde que estes sejam higienizados de forma a assegurar que não existe acréscimo do risco microbiológico. Para além disso, e especificamente durante o processo de cura do “Queijo Picante da Beira-baixa” e do designado “Queijo Queimoso”, é permitido o uso de feixes de palha de centeio para envolver os queijos, desde que exista um processo de higienização validado, capaz de reduzir os riscos até um nível aceitável.

A 30 de julho de 2016, a Comissão Europeia lançou a Comunicação 2016/C 278/01 com o objetivo de facilitar e harmonizar a implementação dos requisitos da União Europeia relativamente aos Programas de Pré-requisitos e aos procedimentos baseados nos princípios HACCP, sendo um dos objetivos primordiais, a flexibilidade já prevista pela legislação da UE. Este documento é geral e dirigido, não exclusivamente, às autoridades competentes para promover um entendimento comum dos requisitos jurídicos, mas também aos OESAS de forma a auxiliá-los na aplicação dos requisitos da legislação, sem prejuízo da sua responsabilidade em matéria de segurança dos alimentos;

A 18 de janeiro de 2017, a EFSA, a pedido da Comissão Europeia, lançou uma opinião científica “Abordagem à análise de perigos para pequenos estabelecimentos de retalho na perspetiva da aplicação do seu SGSA”. Nesta opinião, uma abordagem simplificada à gestão da segurança dos alimentos é desenvolvida e apresentada baseada num conhecimento fundamental das fases de produção e das atividades que contribuem para o possível aumento da ocorrência de perigos. O controlo é alcançado através da utilização de Programas de Pré-requisitos, como recentemente foi descrito na Comunicação da Comissão Europeia 2016/C 278/01, mas com a adição de um Programa de Pré-requisitos que inclui a informação ao consumidor e a sua consciencialização;

Passados vários anos, todas as entidades oficiais parecem estar conscientes das dificuldades que as micro e pequenas empresas do sector da restauração e bebidas sentem na aplicação direta dos princípios do sistema HACCP, pelo que se torna necessário adaptar estes Códigos de Boas Práticas a esta nova consciência e flexibilidade (AHRESP, 2015).

“O HACCP é uma metodologia flexível que tem de ser adaptada às necessidades e realidades de cada empresa. A perspetiva em Portugal foi a de que tinham de ser as empresas a ajustar-se ao HACCP. Grande erro!”

(Queiroz, 2008)

Quando se fala em flexibilidade, não se trata de facilitismo, mas sim de atingir os objetivos que estão na lei. Não se podem preconizar exigências às empresas que cumpram os requisitos de forma extremamente complexa, quando muitas vezes as simples metodologias usadas no dia-a-dia, com algumas melhorias, são suficientes para cumprir o que está na lei. A distribuição moderna evoluiu muito nos últimos anos, estando a fazer uma importante aposta nos recursos adequados à garantia da segurança dos produtos. Em termos da restauração,

pode-se afirmar que Portugal está a um nível bastante aceitável, tanto do ponto de vista das instalações como das práticas de higiene. É necessário consciencializar que, como em todos os sectores, haverão alguns operadores menos cuidadosos, para tal existem os serviços de inspeção que devem olhar atentamente para essas situações. No geral, o consumidor português pode estar descansado que a maioria dos produtos que consome têm garantia de segurança (Queiroz, 2008).

9. Manipuladores de alimentos, formação e mitos alimentares

Hoje em dia a segurança dos alimentos é uma das principais preocupações do consumidor, e assim, cabe a cada estabelecimento alimentar na Europa o dever de cumprir com a legislação alimentar, conhecida como "Pacote Higiene". O "Pacote Higiene" exige que cada um dos estabelecimentos crie, aplique e mantenha um processo ou processos permanentes de segurança alimentar baseados nos princípios do HACCP, prevendo um conjunto de regras de aplicação obrigatória de forma a salvaguardar a segurança dos alimentos. Neste sentido, a higiene dos alimentos implica a aplicação de um conjunto de medidas quotidianas por parte dos próprios manipuladores de géneros alimentícios com vista ao controlo dos perigos, de forma a garantir que os géneros alimentícios sejam seguros e adequados ao consumo humano.

Com a obrigatoriedade de aplicação destes regulamentos europeus a todos os operadores do sector alimentar, independentemente da sua natureza e dimensão, a ocorrência de dúvidas na aplicação das obrigações previstas na legislação tornou-se uma constante, levando muitas vezes ao aparecimento de "mitos". O aparecimento de "mitos" resulta, afinal, de uma falsa crença que se pode manifestar pela realização de práticas não fundamentadas pela legislação aplicável, mas que o operador económico e os trabalhadores do sector alimentar acreditam ser corretas e/ou de execução obrigatória.

A entrada em vigor de documentos legais suficientemente flexíveis para serem aplicáveis em todos os operadores do sector alimentar de todos os estados-membros da UE, em estabelecimentos de todas as dimensões e realidades, levou o legislador a aplicar termos e expressões abertas, que carecem do devido enquadramento, tais como "*sempre que adequado*" ou "*sempre que aplicável*". Esta filosofia presente na lei, que pouco tinha a ver com a da legislação anterior, que por seu lado era muito específica e limitativa, contribuiu para que surgissem dificuldades na interpretação dos textos legislativos, abrindo azo ao aparecimento de "mitos" que se propagaram. Este tipo de "mitos", na sua maioria não prejudicam a segurança dos alimentos, mas caracterizam-se por medidas de certa forma exageradas e inflexíveis, e que por isso acabam por prejudicar o operador económico. Contudo, a ocorrência de mitos que facilmente podem comprometer a segurança dos alimentos também é uma realidade constatável. De facto, continua ainda a ser habitual a implementação de práticas incorretas do ponto de vista técnico-científico, que podem colocar em causa a segurança dos

alimentos. Exemplo disso é prática recorrente de arrefecimento de géneros alimentícios a temperaturas não recomendadas. Um estudo de Soares et al. (2016) revelou que o nível de conhecimento sobre regras de higiene e segurança alimentar de manipuladores de alimentos em cantinas universitárias era considerado bom, com exceção das perguntas relacionadas com o arrefecimento e técnicas de tratamento térmico que atingiu apenas 63,3% de respostas corretas. Neste grupo, a crença incorreta de que os alimentos devem ser arrefecidos à temperatura ambiente e, somente após o equilíbrio térmico colocados em refrigeração, correspondeu a 46,3% das respostas, provavelmente devido a um conceito comum do que fazem ao nível doméstico. A confeção insuficiente, o reaquecimento impróprio, as altas temperaturas na conservação da congelação e arrefecimento, e a manutenção prolongada em armazenamento de alimentos cozinhados, foram as principais falhas detetadas neste grupo de respostas.

Uma revisão de estudos de segurança alimentar e de higiene alimentar no sector comercial revelou que, em geral, tinham uma boa consciência dos agentes patogénicos alimentares mais comuns dos trabalhadores, no entanto tal não se refletiu no conhecimento do controlo de temperatura, especialmente no que diz respeito ao reaquecimento e arrefecimento, o que revelou ser um conhecimento insuficiente (Egan et al., 2007).

Os manipuladores de alimentos, dada a natureza das funções que desempenham no sector alimentar, constituem, num todo, um grande e importante fator contribuinte para a segurança dos géneros alimentícios, e por conseguinte, da Saúde Pública.

Os dados do relatório do Instituto para Qualificação na Formação indicam que uma elevada percentagem do total de trabalhadores nesta área de negócios é feminina, a atividade de Restauração emprega cerca de 81 172 trabalhadores por conta de outrem do sexo feminino (63,8% do total de empregados nesta atividade), o que corresponde uma duplicação no número de mulheres desde 1991 (Instituto para a Qualificação na Formação, 2005). Num estudo efetuado por Soares *et al.* (2016) num total de 54 participantes, 40 eram do sexo feminino e 14 do sexo masculino e 87% do total com idade média de 36 anos. Relativamente ao nível de educação, 79,6% dos entrevistados tinham entre 9 e 12 anos de escolaridade e 20,4% tinham escolaridade igual ou inferior ao 6º ano. Outros estudos realizados em Portugal, como Martins et al. (2012) Martins et al. (2014), e Santos et al. (2008) encontraram mais de 96% de manipuladores de alimentos do sexo feminino. Neste último estudo 74,0% dos manipuladores de alimentos não possuíam mais do que o 6º ano de escolaridade (Soares *et al.*, 2016). No estudo de Faria (2010) os manipuladores de alimentos que participaram no inquérito pertenciam, na sua grande maioria (70%), ao sexo feminino. A média aritmética calculada das idades era de $39,01 \pm 11,61$, com um mínimo de 17 e um máximo de 65 anos. No que diz respeito ao nível de escolaridade, 27% dos manipuladores de alimentos possuía o décimo segundo ano de escolaridade, 24% tinham o sexto ano, 16% o quarto ano e 11% o nono ano. O menor grau de escolaridade encontrado correspondeu ao terceiro ano (4%),

sendo a licenciatura (3%) a escolaridade máxima obtida. A média aritmética calculada da escolaridade foi de $8 \pm 3,27$ anos, com um mínimo de 3 anos e um máximo correspondente à licenciatura. Neste estudo, no que diz respeito à formação, 44% dos manipuladores de alimentos apresentavam mais de trinta horas de formação específica em Higiene e Segurança alimentar, 35% trinta horas ou menos, enquanto 21% não possuíam esta formação. Dos inquiridos que tinham formação específica em Higiene e Segurança alimentar, a maior percentagem (61%) tinha-a recebido havia seis meses ou menos. Quanto à nacionalidade, a maior percentagem (69%) correspondia a indivíduos de nacionalidade portuguesa, seguida pela nacionalidade brasileira, com 17%. As restantes nacionalidades representavam valores percentuais iguais ou inferiores a 3%. A grande maioria dos trabalhadores (74%) exerciam funções na área alimentar havia mais de cinco anos e 66% já tinham trabalhado noutra área para além da área alimentar.

Em relação à experiência profissional, 9,3% dos participantes apresentavam entre 2 e 5 anos; 20,4% entre 6 e 10 anos, 48,1% de 11 a 20 anos de experiência na área alimentar e 22,2% de participantes com mais de 20 anos no mesmo local de trabalho.

De acordo com a atividade de trabalho, 83,3% realizavam funções polivalentes relacionadas com a manipulação de alimentos e apenas 16,7% realizam funções específicas, relacionadas com o pagamento e armazenamento. Quarenta e oito dos manipuladores de alimentos (89,0%) afirmou ter formação no sector dos alimentos.

Vários estudos indicaram que, embora a formação em matéria de segurança dos alimentos se possa traduzir num maior conhecimento da segurança dos alimentos, nem sempre resulta numa mudança positiva no comportamento de manipulação de géneros alimentícios. Essa disparidade entre conhecimento e prática ocorre porque grande parte da formação existente é projetada usando um modelo de abordagem que pressupõe que o comportamento ou a prática de um indivíduo depende do conhecimento dele e sugere que a mera provisão de informações conduz, diretamente, a uma mudança de atitude e consequentemente a uma mudança de comportamento. Existem opiniões de que este modelo falha na suposição de que o conhecimento é o principal precursor da mudança comportamental (Ehiri et al., 1997 citado em Clayton, Griffith, Price & Peters, 2002). Rennie, 1995, citado em Clayton et al, 2002 e em Egan et al., 2007, argumenta que é colocada pouca ênfase na mudança de crenças e atitudes dos indivíduos e que os modelos de análise utilizados em vários estudos falham por não terem em conta as influências culturais, sociais e ambientais. Por outro lado, mesmo que a formação esteja salvaguardada, identificam-se um conjunto de fatores que interferem na aplicação plena das boas práticas de higiene, nomeadamente falta de tempo, falta de pessoal e falta de recursos (Clayton et al., 2002). Também poderiam ser consideradas razões intrínsecas ao próprio indivíduo, por exemplo, a forma como este se enquadra no trabalho que executa ou se sente motivado. Diversos estudos demonstraram que a eficácia da formação em termos de mudança de comportamento e atitudes em relação à segurança alimentar é questionável

(Mortlock, Peters & Griffy, 1999). Assim, torna-se cada vez mais legítimo pensar-se que a motivação dos manipuladores de alimentos, para a aplicação dos conhecimentos adquiridos, é um fator chave para a eficácia da formação e um grande desafio com que se deparam os responsáveis pelas empresas do sector alimentar (Faria, 2010).

Outro fator importante a ter em conta é o vínculo contratual que os manipuladores de alimentos estabelecem com a empresa, ou seja, a relação jurídica de emprego na medida em que, quanto mais tempo um trabalhador estiver a desempenhar as suas funções numa determinada empresa, maior será o seu conhecimento na sua área de trabalho, maior a formação e menor as dúvidas ou incertezas em relação às boas práticas de higiene. No estudo efetuado por Faria (2010), a maioria (87%) dos indivíduos apresentava vínculo à entidade patronal, enquanto 23% não tinham qualquer vínculo. Vinte e cinco por cento dos manipuladores de alimentos trabalhavam na empresa há menos de seis meses, 13% entre seis meses e um ano, inclusive, 28% entre um e cinco anos e 34% há cinco anos ou mais. O facto de um trabalhador estar mais tempo numa determinada empresa poderá permitir-lhe especializar-se ao longo do tempo na tarefa que executa, bem como obter mais formação e aplicá-la no seu trabalho. Paralelamente, no mesmo estudo, a grande maioria dos entrevistados (74%) trabalhava na área alimentar há mais de cinco anos, o que poderá ir ao encontro do referido, uma vez que há uma maior possibilidade de aquisição de conhecimentos, especialização e de uma melhor perceção da realidade do sector, nomeadamente no que respeita às boas práticas aplicáveis. A análise estatística dos dados de Faria (2010), revelou a existência de associação entre o número de anos a exercer funções na área alimentar e as noções de higiene, ou seja, os manipuladores de alimentos que trabalham na área alimentar há mais tempo tendiam a apresentar noções de higiene bastante superiores comparativamente àqueles que estão nesta área há menos tempo. Assim, noções sólidas das práticas de higiene podem fomentar a desmistificação de algumas crenças. Outro estudo que revelou conclusões semelhantes foi conduzido por Çakiroglu & Uçar (2008), no qual os resultados obtidos indicaram que aqueles manipuladores que trabalhavam na área há sete anos ou mais possuíam uma perceção mais elevada de higiene. Para a redução das doenças transmitidas por alimentos ser eficaz, a formação em segurança alimentar deverá promover a motivação, a melhoria de atitudes e o aumento da frequência de práticas seguras na manipulação de alimentos pelos trabalhadores (Soon, Baines & Seaman, 2011). Ao passo que se fomentam práticas seguras na manipulação de alimentos, consequentemente, as más práticas fundadas em mitos também estarão a ser desmistificadas.

10. Papel do Médico Veterinário na Segurança Alimentar

Uma visão clássica de médico veterinário é a de um profissional qualificado para praticar medicina veterinária e, por esta definição, a maioria das pessoas pensa em práticas clínicas relacionadas à prevenção, cura ou alívio da dor e tratamento de lesões em animais, especialmente animais domésticos. Todavia, os papéis contemporâneos dos veterinários vão muito além dessas tarefas mais visíveis e constatáveis. As sociedades tornaram-se mais complexas bem como as suas necessidades e a ação do médico veterinário. Um exemplo desse panorama, são os veterinários da FAO que trabalham para reduzir a fome e a pobreza em todo o mundo, através do desenvolvimento de estratégias de produção animal e de saúde que melhoram a eficiência nos parâmetros de produção, não descuidando os princípios ambientais e gestão de recursos naturais (FAO, 2017).

Ao longo dos anos, profissionais veterinários desempenharam papéis significativos e contributivos na saúde e bem-estar animal e humano, qualidade dos alimentos, segurança alimentar, segurança dos alimentos, ecologia, etologia, epidemiologia, fisiologia, psicologia, desenvolvimento de medicamentos e produtos farmacêuticos, pesquisa biomédica e também como educadores, formadores e intervenientes na política, na conservação da vida selvagem e na proteção do meio ambiente e da biodiversidade. À medida que foram surgindo novos desafios, os médicos veterinários encontraram formas de se adaptar, uma vez que os seus conhecimentos e formação académica os dotaram de capacidades para tarefas multifuncionais (FAO, 2017).

Uma de muitas contribuições para a Segurança Alimentar, pode ser demonstrada através dos benefícios multidimensionais da erradicação de doenças, algumas delas zoonóticas. Os profissionais veterinários são a primeira fonte de opinião informada sobre questões veterinárias para governos, meios de comunicação, organizações da sociedade civil e instituições de caridade, grupos de ação, consumidores e cidadãos (FAO, 2017).

Profissionais veterinários também compartilham responsabilidades para a biossegurança. Este é um esforço conjunto que deve ser partilhado por todas as profissões que têm obrigações para animais e/ou produtos de animais, tanto animais de produção como animais de companhia. O médico veterinário é uma sentinela para a deteção precoce e pronta resposta a uma introdução accidental ou intencional de doenças exóticas, é de facto, a primeira linha de defesa da sociedade para o controlo do bioterrorismo (FAO, 2017).

Os médicos veterinários de hoje estão na posição singular de serem os únicos médicos formados para proteger a saúde dos animais e das pessoas. Não recebem formação académica exclusiva para proteger e cuidar da saúde dos animais, mas sim, para desempenhar um papel importante na proteção ambiental, segurança alimentar e saúde pública. Os médicos veterinários contribuem para a saúde humana e animal e muitos trabalham no sector de higiene alimentar onde protegem a saúde do consumidor, observando

e verificando a segurança dos géneros alimentícios de origem animal, como leite, carne, ovos e mel (Federation of Veterinarians in Europe, 2017)

A FAO, a OMS e a OIE definem a Saúde Pública Veterinária (SPV) como "As contribuições para o bem-estar físico, mental e social dos seres humanos através da compreensão e aplicação da ciência veterinária". A saúde pública veterinária contribui para a saúde pública através do conhecimento, capacidades e recursos das ciências veterinárias. Relaciona-se com a compreensão, prevenção e controlo de doenças zoonóticas e problemas de segurança alimentar. O objetivo da SPV é multidisciplinar, envolvendo não só veterinários nos sectores público e privado, mas também outros profissionais de saúde e agricultura, especialistas em comunicação e investigadores. Uma abordagem de equipa interdisciplinar para resolução de problemas, pesquisas, programas de controlo e comunicação, é essencial para a melhoria da saúde humana de forma significativa e sustentável. Garantir uma alimentação segura constitui um objetivo primordial para a proteção da saúde humana e para o aprimoramento da qualidade de vida. O género alimentício seguro representa um papel importante, seja produzido e consumido internamente, importado ou exportado. Ao longo das últimas décadas, a abordagem da cadeia alimentar foi reconhecida como um importante passo em frente para garantir a segurança dos alimentos da produção até o consumo, "do prado ao prato". Esta abordagem exige o compromisso de todos os intervenientes da cadeia alimentar, envolvendo produtores, comerciantes, processadores, distribuidores, autoridades competentes e consumidores (FAO, 2017).

Discussão

Com a evolução do ser humano enquanto espécie e, por conseguinte, com a evolução civilizacional, surgiram mudanças nos nossos hábitos de vida que foram sendo adquiridas, gradualmente, ao longo do tempo. Agora mais do que em alguma época passada, registou-se um aumento da oferta da indústria alimentar, o que se deve ao facto de cada vez mais indivíduos terem menos tempo e disponibilidade para confeccionarem as suas próprias refeições. O mercado de trabalho está a exigir dos seus trabalhadores horários laborais cada vez mais extensos e uma das consequências poderá ser as pessoas terem de recorrer, cada vez mais, a restaurantes, cantinas e géneros alimentícios prontos a consumir (Bernardo, 2006). No entanto, ao contrário do que se regista no contexto doméstico, em que poucas pessoas ou mesmo uma só é responsável pela preparação das refeições familiares, nos operadores do sector alimentar, são vários os manipuladores de géneros alimentícios que preparam as refeições, ou seja, até o género alimentício chegar ao prato do consumidor são várias as etapas de processamento e de manipulação. Para além do mais, caso tenha ocorrido alguma contaminação do género alimentício, o impacto será sempre maior num estabelecimento de restauração, atingindo um maior número de pessoas do que em contexto doméstico.

Na Europa, as crises alimentares da década de 1990 contribuíram para a introdução de novas normas, como é o caso da rastreabilidade dos produtos, da aplicação de um sistema baseado nos princípios do HACCP, da informação ao consumidor, entre outras medidas implementadas.

De forma a mitigar os efeitos de potenciais perigos na saúde do consumidor europeu, a Comissão Europeia propôs um conjunto de diplomas legais que visam assegurar elevados padrões de Segurança Alimentar. O Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro, estabelece que o operador económico do sector alimentar é o principal responsável por garantir a segurança dos géneros alimentícios que produz e o Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, reforça essa responsabilidade, referindo vários princípios, como a necessidade de garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, a importância da manutenção da cadeia do frio quando aplicável e a aplicação geral dos procedimentos baseados nos princípios do HACCP, associados à observância de boas práticas de higiene. Sendo assim, a importância da formação dos manipuladores de alimentos é reforçada no Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, salientando que os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que o pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções e que o pessoal responsável deve receber formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.

No livro “À Mesa: 100 Mitos” (anexo 2) foram compiladas questões gerais aplicáveis a todas as empresas do sector alimentar, mas também questões sectoriais mais específicas como as

da produção primária, da restauração, do estabelecimento comercial, do transporte, da venda ambulante, da informação ao consumidor e questões específicas para o consumidor. Dentro da restauração, as questões organizaram-se em dois separadores, as questões da cozinha e as questões da sala de refeições.

Relativamente ao número de perguntas dedicadas a cada área temática, verificou-se um maior número de “mitos” no separador da restauração, ou seja, dentro dos 100 mitos, 45 corresponderam à restauração e dentro desta, 12 perguntas gerais, 23 perguntas da secção da cozinha e 10 perguntas foram referentes aos “mitos” relacionados com a sala de refeições. Constatou-se que o separador que obteve maior número de perguntas foi o da Cozinha, o que poderá ser explicado pelo fato da preparação de alimentos ser um processo de maior manipulação no qual intervêm vários fatores como os ingredientes, os condimentos, os instrumentos, as receitas e os conhecimentos e crenças do próprio manipulador. Como a maioria dos manipuladores de alimentos neste sector é do sexo feminino e a maior parte também prepara refeições para a família no ambiente doméstico, poderá haver uma tendência em transportar alguns dos hábitos para a cozinha profissional. Tais hábitos poderão não ir ao encontro das recomendações no âmbito das Boas Práticas de Higiene e Fabrico.

Alguns “mitos” referidos no livro merecem um comentário especial, quer pela dificuldade técnica associada à sua prática, quer por limitações económicas associadas ao seu cumprimento, quer pela falta de conhecimentos e perpetuação de más práticas ligadas à sua realização ou mesmo devido a interpretação errónea da lei. Um exemplo disso foi a questão n.º 50: “É proibido o arrefecimento de alimentos (por exemplo, arroz doce, leite creme, entre outros) na bancada da cozinha e não em processo de refrigeração?”. De facto, não é proibido, mas é aconselhável que o processo de arrefecimento dos alimentos seja o mais rápido e seguro possível e à temperatura ambiente e sem controlo, isso poderá não se verificar. O estudo efetuado por Soares et al. (2016), relativo aos conhecimentos e atitudes sobre princípios de higiene alimentar em manipuladores de alimentos de estabelecimentos alimentares de um Pólo universitário do norte de Portugal, revelou um bom nível geral de conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre higiene e segurança alimentar, no entanto as perguntas relacionadas com o arrefecimento e técnicas de tratamento térmico revelaram apenas 63,3% de respostas corretas. A crença incorreta de que os alimentos devem ser arrefecidos à temperatura ambiente pode estar relacionada com as práticas efetuadas em ambiente doméstico e mesmo apesar da formação profissional, tais hábitos e crenças são resilientes e difíceis de mitigar.

Relativamente ao sistema de gestão de segurança alimentar, na questão n.º 1: “É obrigatória a implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP em todos os estabelecimentos do sector alimentar, incluindo os de pequena dimensão?” a resposta é sim. Muitos operadores de pequenas dimensões como cafetarias, bares e quiosques, por realizarem apenas preparações alimentares muito simples, como sandes ou serviço de

bebidas e por não terem confeção de alimentos, consideravam estar isentos da obrigação legal de implementação de HACCP. No Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril é referido que *“A segurança dos géneros alimentícios é resultado de vários fatores: a legislação deve determinar os requisitos mínimos de higiene, deverão ser instaurados controlos oficiais para verificar a sua observância por parte dos operadores de empresas do sector alimentar e os operadores de empresas do sector alimentar deverão ainda criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos baseados nos princípios HACCP”*. No entanto a flexibilidade de implementação também está salvaguardada, pois *“Os requisitos do sistema HACCP deverão tomar em consideração os princípios constantes do Codex Alimentarius. Deverão ter a flexibilidade suficiente para ser aplicáveis em todas as situações, incluindo em pequenas empresas.”*

Quanto à formação dos manipuladores de alimentos, na questão n.º 3: *“É obrigatório que os trabalhadores responsáveis pela implementação de um sistema HACCP recebam formação?”*

A resposta a esta questão é sim. No Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril, no capítulo XII que diz respeito à formação, está estabelecido que *“Os operadores das empresas do sector alimentar devem assegurar que: 1. O pessoal que manuseia os alimentos seja supervisionado e disponha, em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das suas funções; 2. Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção de processo permanente baseado nos princípios HACCP ou pela aplicação das orientações pertinentes tenham recebido formação adequada na aplicação dos princípios HACCP; e 3. Todos os requisitos da legislação nacional relacionados com programas de formação de pessoas que trabalhem em determinados sectores alimentares sejam respeitados.”*. A formação irá clarificar e informar os operadores e trabalhadores do sector alimentar, e assim contribuir para a prática das normas de acordo com a lei.

Outro assunto que muita celeuma provocou foi o dos abates caseiros. Na questão n.º 13: *“É proibida a matança para autoconsumo?”* considera-se que a matança para autoconsumo não é proibida. Este tema gerou muita controvérsia junto dos pequenos produtores, pois desde sempre haviam abatido os animais de produção para autoconsumo, e que se viram condicionados de o fazer aquando da entrada em vigor de novos regulamentos alimentares. Segundo o Despacho n.º 7198/2016, de 01 de junho, *“É autorizada a matança para autoconsumo de bovinos, ovinos e caprinos com idade inferior a 12 meses, de suínos, aves de capoeira e coelhos domésticos, desde que as carnes obtidas se destinem exclusivamente ao consumo doméstico do respetivo produtor, bem como do seu agregado familiar”* e sob determinadas condições exigidas neste despacho que dizem respeito às condições de bem-estar e às condições de eliminação de subprodutos não destinados a consumo humano, entre outros. Uma vez que *“As carnes obtidas neste tipo de matanças não são sujeitas a qualquer marcação de salubridade, de identificação e de classificação de carcaças”*, é *“expressamente*

proibida a comercialização ou a cedência por qualquer forma das carnes obtidas nestas matanças”.

Uma prática muito comum na restauração tradicional é o aproveitamento de óleo usado em batatas para fritura de peixe. Este hábito ocorre em grande parte devido às características organoléticas do próprio pescado que, ao serem mais intensas, mascaram o odor e sabor do óleo reutilizado. Assim, a questão n.º 40: “O óleo utilizado para fritar batatas, depois de usado, poderá ser aproveitado para fritar peixe?” tem sim como resposta. Ainda que a legislação nacional seja omissa em relação à utilização de óleos alimentares para a fritura dos diferentes géneros alimentícios, nestes casos, deverá ser tido em conta o previsto na Portaria n.º 1135/95, de 15 de setembro: “Na fritura dos géneros alimentícios as gorduras e óleos comestíveis utilizados não podem apresentar um teor em compostos polares superior a 25%”. Sabe-se que o armazenamento por longos períodos, o processo de fritura e o uso repetido do óleo libertam vários produtos de deterioração, tais como aldeídos, cetonas, epóxidos, polímeros e compostos de hidrogénio aromático cíclico, que influenciam a qualidade do óleo de cozinha, daí que tenham surgido preocupações de segurança dos alimentos relacionados com o uso óleo de cozinha. Em 1988, Hageman et al. descobriram que as gorduras fritas em restaurantes possuem importantes atividades mutagénicas e cancerígenas (Cao, Ruan, Chen, Hong & Cai, 2017).

A atuação da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica foi inicialmente acompanhada, de forma mediática, pelos meios de comunicação social. Algumas operações foram comentadas intensamente pela opinião pública e geraram uma série de mitos, alguns dos quais merecem uma breve menção neste trabalho. Um deles é o mito da venda de bolas de Berlim na praia. No livro “À Mesa: 100 Mitos” na secção dedicada à venda ambulante, a questão n.º 81: “É proibida a venda de bolas de Berlim ou outros produtos de pastelaria similares na praia?” a resposta é não. A venda de produtos de pastelaria, nomeadamente de “Bolas de Berlim” nas praias, não está sujeita a qualquer impedimento legal. Contudo, os produtos comercializados devem ser provenientes de estabelecimentos de fabrico devidamente licenciados, os vendedores ambulantes devem dispor do título de exercício da atividade e as condições de transporte devem ser adequadas para o efeito. Assim aplica-se o Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro que refere: “*Os operadores das empresas do sector alimentar são os mais aptos a conceber um sistema seguro de fornecimento de géneros alimentícios e a garantir que os géneros alimentícios que fornecem são seguros. Assim, devem ter a principal responsabilidade jurídica por garantir a segurança dos géneros alimentícios.*” e o Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, que menciona: “*Os operadores das empresas do sector alimentar asseguram que todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios sob o seu controlo satisfaçam os requisitos pertinentes em matéria de higiene estabelecidos no presente regulamento.*”.

Outra questão amplamente difundida é a questão n.º 82: “É proibido usar papel de jornal para acondicionar castanhas assadas?”. A resposta é negativa e não existe legislação específica em vigor que condicione ou defina regras sobre o material em contato com as castanhas assadas, pelo que se devem aplicar as regras gerais relativas à higiene dos alimentos e dos materiais destinados a entrar em contato com os géneros alimentícios. Sendo assim, o Regulamento (CE) n.º 1831/2003, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 22 de outubro de 2003, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos, refere que *“os materiais e objetos, incluindo os materiais e objetos ativos e inteligentes, devem ser fabricados em conformidade com as boas práticas de fabrico de modo a que, em condições normais e previsíveis de utilização, não transfiram os seus constituintes para os alimentos em quantidades que possam: a) representar um perigo para a saúde humana; ou b) provocar uma alteração inaceitável da composição dos alimentos; ou c) provocar uma deterioração das suas características organoléticas.”*. O material ou objeto destinado a entrar em contacto direto ou indireto com os alimentos, deve ser suficientemente inerte para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas propriedades organoléticas. Outro aspeto importante, no caso da castanha assada é que esta apresenta uma casca, que constitui uma proteção impedindo, que tinta do papel do jornal entre em contato com a porção comestível do alimento.

Os manipuladores de alimentos, devido à natureza das suas funções, nomeadamente a preparação de géneros alimentícios e a higienização de instrumentos e objetos que entram em contato com aqueles, possuem uma atividade que pode resultar em contaminações prejudiciais à saúde dos consumidores (Walker, Pritchard & Forsythe, 2003).

A eficácia dos programas de formação pode ser medida através da mudança de comportamentos inadequados dos manipuladores para atitudes e práticas em prol da higiene. Para que isso aconteça, os programas de formação devem envolver uma componente de instruções práticas, além de lições teóricas para se tornarem mais eficazes (Soares et al., 2016). A importância da formação dos manipuladores de alimentos é reconhecida por muitos como um pilar fundamental para a promoção da higiene alimentar, porém alguns estudos apontam para as limitações da eficácia dessa formação (Zanin, Cunha, Rosso, Capriles, & Stedefeldt, 2017). Existe a necessidade de desenvolver métodos pedagógicos de formação que melhorem a transmissão de conhecimentos e, por conseguinte, originem as esperadas mudanças no comportamento. A necessidade de melhoria nas práticas de manipulação de alimentos poderá ser assegurada pela formação no local de trabalho ou “on job”, permitindo o reforço prático da mensagem teórica (Egan et al., 2006).

A proteção da saúde das pessoas, dos animais e das plantas em todos estádios da produção alimentar é uma prioridade económica e de saúde pública. A política de segurança alimentar

da UE visa proporcionar aos cidadãos da União alimentos seguros e nutritivos provenientes de plantas e animais saudáveis e permitir à indústria alimentar — o mais importante sector da Europa a nível da transformação e do emprego — operar nas melhores condições possíveis (CE, 2014).

Conclusão

O estágio desenvolvido no âmbito do mestrado integrado em medicina veterinária proporcionou a oportunidade de sedimentar conhecimentos teóricos adquiridos ao longo do curso, articulando-os com a realidade da atuação de uma autoridade competente e a multidisciplinaridade da função do médico veterinário na sociedade. Dentro destes conceitos, foi possível aprofundar os conhecimentos sobre a política de segurança alimentar europeia, nomeadamente a legislação alimentar.

O livro “À Mesa: 100 Mitos” publicado pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária veio colmatar uma lacuna há muito sentida: a do esclarecimento por uma autoridade alimentar, de vários mitos associados a géneros alimentícios, o que constitui uma ferramenta para trabalhadores do sector alimentar e também para o consumidor. Desta forma, a DGAV demonstra o empenho e esforço que tem feito no sentido de poder chegar até aos operadores, esclarecendo as suas dúvidas, desmistificando crenças e salvaguardando, sempre e em todos os casos, as políticas de segurança alimentar europeias. A maioria dos mitos descritos no livro “À Mesa: 100 Mitos” está associada à restauração, nomeadamente, a conhecimentos, atitudes e práticas ligados à preparação de refeições. Foi possível constatar a existência de “mitos” com impacto direto na segurança dos alimentos e na saúde dos consumidores, mas o contrário também se verificou, isto é, “mitos” que, dificilmente poriam em perigo a saúde dos consumidores. Por último, este documento permite a todos os intervenientes na cadeia alimentar, operadores, consumidores e autoridades alimentares nacionais, aproximarem-se dos desígnios da política alimentar europeia, a qual pretende a salvaguarda de um alto nível de segurança alimentar.

Bibliografia

- Afonso, G. (2008), Editorial. *Segurança e Qualidade Alimentar*, n.º 5, p.4.
- ASAE (2012), Perfil de Risco dos Principais Alimentos consumidos em Portugal. Lisboa.
- ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Acedido em março 20, 2017, disponível em: <http://www.asae.gov.pt/>.
- Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (2015). Código de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar para a Pequena Restauração e Bebidas. Acedido em janeiro 20, 2016, disponível em: http://www.ahresp.com/files/filemanager/COMUNICACAO/Documentos/untitled%20folder2/CodigoBoasPraticas_net.pdf.
- Bernardo, F. (2006), Perigos sanitários nos alimentos. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 1, 6-8.
- CAC (2003). Código de práticas internacionais recomendadas - Princípios gerais de higiene alimentar. CAC/RCP 1-1969, Ver. 4- 2003. Acedido em março 10, 2017, disponível em: http://www.actionlive.pt/docs/actionalimentar/codex_alimentarius_VersaoPortuguesa_2003.pdf.
- Çakiroglu, F. P. & Uçar, A. (2008). Employees' perception of hygiene in the catering industry in Ankara (Turkey). *Food Control*, 19, 9-15.
- Cao, G., Ruan, D., Chen, Z., Hong, Y. & Cai, Z. (2017). Recent developments and applications of mass spectrometry for the quality and safety assessment of cooking oil. *Trends in Analytical Chemistry*, 1-11. <http://dx.doi.org/10.1016/j.trac.2017.07.015>
- Carvalho, C., Costa, H. & Cardoso, P. (2009). Percepção do Risco e Crises Alimentares. Trabalho de Licenciatura em Ciências de Engenharia. Faculdade de Ciências da Universidade do Porto: Porto.
- Clayton, D. A., Griffith, C. J., Price, P. & Peters, A. C. (2002). Food handlers' beliefs and selfreported practices. *International journal of environmental health research*, 12 (1), 25- 39.
- Comissão Europeia (2005). Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses. Bruxelas.
- Comissão Europeia (2009). Report from the Commission to the European Parliament and the Council on the experience gained from the application of the hygiene Regulations (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004. Bruxelas.
- Comissão Europeia (2012). A política agrícola comum – a história continua. Luxemburgo. Acedido em abril 5, 2017, disponível em: http://ec.europa.eu/agriculture/50-years-of-cap/files/history/history_book_lr_pt.pdf.
- Comissão Europeia (2014). Do campo para a mesa: alimentos seguros e saudáveis para todos. Bruxelas. Acedido em abril 10, 2017, disponível em: http://ec.europa.eu/european-union/topics/food-safety_pt.
- Comissão Europeia. Acedido em agosto 4, 2017, disponível em: https://ec.europa.eu/commission/index_pt.

- Comunicação, 2016/C 278/01 de 30 de julho de 2016. Comunicação da Comissão sobre a implementação de sistemas de gestão da segurança alimentar que abrangem programas de pré-requisitos e procedimentos baseados nos princípios HACCP, incluindo a facilitação/flexibilidade de implementação em determinadas empresas do sector alimentar. *Jornal Oficial da União Europeia*. Bruxelas.
- Decreto-Lei n.º 7/2012, de 17 de janeiro. Diário da República n.º 12 - I série. Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território. Lisboa.
- Decreto-Regulamentar n.º 31/2012, de 13 de março. Diário da República n.º 52 - I série. Lisboa.
- Despacho n.º 25034/2009, de 16 de novembro. Diário da República n.º 222/2009 - II série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Direcção-Geral de Veterinária - Direcção de Serviços de Administração. Lisboa.
- Despacho n.º 25483/2009, de 20 de novembro. Diário da República n.º 226 - II série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Direcção-Geral de Veterinária - Direcção de Serviços de Administração. Lisboa.
- Despacho n.º 25484/2009, de 20 de novembro. Diário da República n.º 226 - II série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas - Direcção-Geral de Veterinária - Direcção de Serviços de Administração. Lisboa.
- Despacho n.º 7198/2016, de 01 de junho. Diário da República n.º 105 - II série. Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária. Lisboa.
- Despacho normativo n.º 38/2008, de 13 de agosto. Diário da República n.º 156 - II série. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Despacho normativo n.º 9/2015, de 11 de junho. Diário da República n.º 112 - II série. Ministério da Agricultura e do Mar. Lisboa.
- Dias, M. B. (2006), *Análise dos Riscos na Cadeia Alimentar – Evolução europeia e nacional. Segurança e Qualidade Alimentar*, 1, 16-18.
- Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (2016). Plano Nacional de Controlo Plurianual Integrado (2015-2017). Lisboa. Acedido em abril 29, 2017, disponível em: <http://www.dgv.min-agricultura.pt/portal/page/portal/DGV/genericos?generico=8954330&cboui=8954330>.
- Diretiva 93/43/CEE do Conselho, de 14 de Junho de 1993, relativa à higiene dos géneros alimentícios. Jornal Oficial nº L 175 de 19/07/1993. Luxemburgo.
- EFSA – European Food Safety Authority. Acedido em agosto 4, 2017, disponível em: <https://www.efsa.europa.eu/>.
- EFSA BIOHAZ Panel (EFSA Panel on Biological Hazards), 2017. *Scientific Opinion on Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*. EFSA Journal 2017;15 (3) :4697.
- Egan, M. B., Raats, M. M., Grubb, S. M., Eves, A., Lumbers, M. L., Dean, M. S. & Adams, M.R. (2007). A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector. *Food Control*, 18, 1180-1190.
- Faria, M. S. L. (2010). *Avaliação dos Conceitos e Procedimentos de Limpeza e Desinfeção em Estabelecimentos Alimentares*. Dissertação de Mestrado em Medicina Veterinária. Lisboa: Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade de Lisboa.

Federation of Veterinarians in Europe. Acedido em 24 de agosto em: <http://www.fve.org/>.

Ferreira, M. (2008), Segurança nos Produtos de Salsicharia Tradicional – Inquérito nacional realizado no âmbito do projeto TRADISAUSAGE. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 10-11.

Food and Agriculture Organization of the United Nations Acedido em agosto 24, 2017, disponível em: <http://www.fao.org/ag/againfo/programmes/en/a6.html>.

Food and Agriculture Organization. Acedido em agosto 4, 2017, disponível em: http://www.fao.org/ag/againfo/home/en/news_archive/2011_the_roles_of_veterinarians.html.

Gaspar, F. (2007), Importações e Segurança dos Géneros Alimentícios – Responsabilidades nas Importações de Países Terceiros. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 52-53.

Instituto para Qualidade na Formação (2015). O Turismo em Portugal. Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social. Lisboa.

Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos, COM (1999) 719 final, (2000). Comissão das Comunidades Europeias, Bruxelas.

Livro Verde sobre os Princípios Gerais da Legislação Alimentar da União Europeia, COM (97) 176 final. Publicado no Boletim das Comunidades Europeias UE, 4-1997.

Machado, J. (2007), Modelo Europeu de Segurança Alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, p. 58.

Mariano G. e Cardo M. (2007). Princípios Gerais da Legislação Alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, Maio, 2, 46-47.

Martins, R.B., Hogg, T. and Otero, J.G. (2012). Food Handler's Knowledge on Food Hygiene: The Case of a Catering Company in Portugal. *Food Control*, 27, 206-213.

Martins, R.B., Ferreira, D., Moreira, M.L., Hogg, T. and Gestal, J. (2014). Knowledge on Food Hygiene of Food Service Staff Working in Nursing Homes and Kindergartens in Porto Region, Portugal. *Food Control*, 42, 54-62.

Mortlock, M., Peters, A., & Griffith C. (1999). Food Hygiene and Hazard Analysis Critical Control Point in the United Kingdom Food Industry: Practices, Perceptions, and Attitudes. *Journal of Food Protection*, Vol. 62, n.º 7, 786–792.

Portaria n.º 282/2012, de 17 de janeiro. Diário da República n.º 180 — I série. Ministério da Agricultura, do Mar, do Ambiente e do Ordenamento do Território. Lisboa.

Portaria n.º 699/2008, de 29 de julho. Diário da República n.º 145 - I série. Ministérios da Economia e da Inovação e da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.

Portaria 74/2014, de 20 de março. Diário da República n.º 56 - I série. Ministérios da Economia e da Agricultura e do Mar. Lisboa.

Queiroz, P. (2008), As novas responsabilidades da indústria alimentar. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 66-69.

Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro de 2002. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 31. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.

Regulamento (CE) n.º 2073/2005, de 15 de novembro de 2005. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.

- Regulamento (CE) n.º 2074/2005, de 5 de dezembro de 2005. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 338. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril de 2004. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas
- Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril de 2004. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 854/2004, de 29 de Abril de 2004. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 139, 206-320. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.
- Regulamento (CE) nº 882/2004, de 29 de Abril. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 165. Parlamento Europeu e do Conselho. Bruxelas.
- Santos, F. (2008). Por uma Informação Apropriada ao Consumidor. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, p.5.
- Simões, D. C. R. (2010). *Medidas Legislativas para Segurança da Cadeia Alimentar no Âmbito da Importação e da Admissão*. Tese de mestrado em Medicina Legal e Ciências Forenses. Lisboa: Faculdade de Medicina, Universidade de Lisboa.
- Soares, K., Oliveira, I., Esteves, A., Fontes, M.C. & Saraiva, C. (2016). Knowledge Level and Self-Reported Attitudes of Food Handlers: Case Study of a University Campus. *Health*, 8, 1383-1396.
- Soeiro, A. (2008). As Derrogações Necessárias à Sobrevivência dos Produtos Tradicionais. *Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 12-14.
- Soon, J., Baines, R. & Seaman P. (2012). Meta-Analysis of Food Safety Training on Hand Hygiene Knowledge and Attitudes among Food Handlers. *Journal of Food Protection*, Vol. 75, 4, 793–804.
- Taylor, J. H., Brown, K. L., Toivenen, J. & Holah, J. T. (2000). A microbiological evaluation of warm air hand driers with respect to hand hygiene and washroom environment. *Journal of Applied Microbiology*, 89 (6), 910-919.
- Walker, E., Pritchard, C. & Forsythe, S. (2002). Food handlers' hygiene knowledge in small food businesses. *Food Control*, 14, 339-343.
- WHO – World Health Organization. Acedido em julho 6, 2017, disponível em: <http://www.who.int/foodsafety>.
- Zanin, L., Cunha, D., Rosso, V., Capriles, V. & Stedefeldt, E., (2017). *Food Research International*, 100, 53-62.

Anexos

Anexo 1. Plano de Estágio.

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

Mestrado em Medicina Veterinária

Estágio Curricular 2016/2017

Catarina Maciel Lopes Gomes

| Divisão do estágio: | | | Atividades a desenvolver: | Duração: |
|---------------------|--------------|--------------|---|-----------|
| DGAV | DSPA | DIRMA | a) Participação na coordenação das medidas de saúde e proteção animal; | 2 Semanas |
| | | DESA | b) Compreender os programas de vigilância, controlo e erradicação de doenças animais, planos de alerta e sistemas de informação que o suportam; | 1 Semana |
| | | DBEA | c) Compreender o funcionamento do sistema de recolha de cadáveres de ruminantes; | 1 Semana |
| | DSECI | DPE | d) Compreender o funcionamento do SNIRA e SICAFE; | 1 Semana |
| | | DIM | e) Participar na conceção e coordenação da emissão da documentação de identificação e circulação animal e compreender as técnicas de identificação e circulação animal; | |
| | | DCI | f) Compreender as regras para os registos das atividades pecuárias; | |
| | | GRGA | a) Adquirir conhecimento do Plano Nacional de Controlo Oficial Plurianual Integrado e das Missões do Serviço Alimentar e Veterinário da EU; | 2 Dias |
| | | DGAMV | b) Compreender o funcionamento dos PIFs e as medidas de gestão de risco das atividades relacionadas com a importação, exportação de produtos e subprodutos de origem animal, bem como as trocas comunitárias; | 2 Dias |
| | DSNA | DAH | a) Compreender as medidas de política relativas à qualidade e segurança alimentar, aos materiais em contacto com os géneros alimentícios e as respetivas matérias-primas, ingredientes e aditivos; | 1 Semana |
| | | DAA | b) Adquirir conhecimentos sobre a certificação e controlo da qualidade, genuinidade, não contaminação radioativa e conformidade dos géneros alimentícios e dos materiais e embalagens destinados a contactar com os géneros alimentícios; | 1 Semana |
| | | | c) Compreender as políticas comunitárias aplicáveis às matérias-primas, ingredientes alimentares, aditivos alimentares, aromas e enzimas alimentares, contaminantes agrícolas, industriais e ambientais, rotulagem geral, rotulagem nutricional, rotulagens | |

| | | | | |
|--|-------------|-------------|---|---------|
| | | | <p>específicas, suplementos alimentares, OGMs destinados à alimentação humana e animal, novos alimentos e novos ingredientes alimentares e aos materiais em contacto com géneros alimentícios;</p> <p>d) Conhecer a elaboração da regulamentação nacional na área alimentar;</p> <p>e) Compreender a regulamentação e verificação das atividades de produção de introdução no mercado e de utilização dos alimentos para animais;</p> | |
| | DSSA | DCCA | <p>a) Compreender a definição, aplicação e avaliação das políticas de saúde pública;</p> <p>b) Compreender a estratégia de gestão de risco;</p> <p>c) Adquirir conhecimento sobre a coordenação e execução das normas de funcionamento dos controlos oficiais, da inspeção higio-sanitária e dos procedimentos na aprovação de estabelecimentos que laboram produtos e subprodutos alimentares;</p> | 3 Meses |
| | | DSP | <p>d) Conhecer o Plano Nacional de pesquisa de Resíduos, no que diz respeito à sua coordenação, avaliação e execução;</p> <p>e) Compreender os controlos oficiais aos estabelecimentos, aos géneros alimentícios e subprodutos;</p> | |

Anexo 2. Livro “À Mesa: 100 Mitos”.

À MESA: 100 MITOS



À MESA: 100 MITOS

Lisboa
Junho 2017

Ficha Técnica

Edição: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Autoria: Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV)

Design: Fábio Fernandes, Catarina Gomes

Paginação, impressão e acabamento: MX3 – Artes Gráficas, Ld.^a

Tiragem: 400 exs., 2017/06

©2017 – DIREÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E VETERINÁRIA (DGAV)
Campo Grande, 50 – 1700-093 LISBOA

ÍNDICE

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| BREVE NOTA INTRODUTÓRIA | 5 |
| 1. EMPRESAS DO SETOR ALIMENTAR | 7 |
| 1.1. PRODUÇÃO PRIMÁRIA | 12 |
| 1.2. RESTAURAÇÃO | 18 |
| 1.2.1. Cozinha | 24 |
| 1.2.2. Sala de Refeições | 35 |
| 1.3. ESTABELECIMENTO COMERCIAL | 40 |
| 1.4. TRANSPORTE | 43 |
| 1.5. VENDA AMBULANTE | 45 |
| 1.6. INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR | 46 |
| 2. CONSUMIDOR | 50 |

BREVE NOTA INTRODUTÓRIA

Em Portugal é possível aceder aos géneros alimentícios mais diversos e com eles confeccionar uma multiplicidade inumerável de pratos e petiscos. Talvez seja essa a maior riqueza dos hábitos alimentares dos portugueses – muita diversidade de ingredientes, processamentos culinários simples mas muito variados. Nos últimos anos, as actividades culinárias ascenderam a um nível de visibilidade social nunca antes imaginado. A Gastronomia Portuguesa tem sido elevada, muito rapidamente, aos mais distintos patamares de excelência e mérito. Glorificam-se as virtudes dos comportamentos alimentares baseados na “Dieta Mediterrânica”, na “Gastronomia Oceânica” ou na “Campesina”; Promovem-se feiras, eventos públicos centrados em demonstrações públicas e exibições de confecção de refeições ao vivo e na presença dos potenciais consumidores (“show cooking”) sempre com o maior sucesso. Os pratos confeccionados tornam-se irresistíveis para os sentidos.


Contudo, à medida que vai crescendo o corpo de conhecimentos da cultura gastronómica, vão também surgindo e sendo construídas crenças e formadas convicções que, muitas vezes, não têm qualquer fundamento científico, nem técnico, nem legal. Talvez porque a Gastronomia seja uma arte e não usa exclusivamente a razão para alcançar as suas metas... A Gastronomia busca proporcionar prazer sensorial, fruição de elementos mais intangíveis, inquestionáveis porque são captados pelos sentidos, a percepção imediatista gera crenças que, repetidas sistematicamente, dão origem a “mitos”.

Toda a atividade de produção, distribuição e utilização dos géneros alimentícios é fortemente regulamentada no espaço económico em que Portugal se insere, tornando impossível admitir que algumas das referidas práticas ou “mitos” possam colidir com as disposições regulamentares que as ordenam.

Sejam quais forem os preparados culinários que se confeccionem e comercializem, não podem ser ultrapassados as referências legais e as regras que ordenam as questões da higiene e da segurança. Porque essas referências são assumidas como centrais e prioritárias para as políticas alimentares europeias em matéria de protecção dos consumidores.

Esta pequena publicação tem por objectivo, chamar a atenção para algumas questões que podem configurar “iliteracia alimentar”. Foram questões escolhidas aleatoriamente, que têm surgido com bastante frequência e por isso urge “desmistificá-las” ou esclarecer – muitas outras serão abordadas no futuro.

“Nós somos o que comemos” mas seremos muito melhores se soubermos “porque o fazemos”

O Diretor-Geral

Fernando Bernardo

1 – Empresas do Setor Alimentar

1. É obrigatória a implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP em todos os estabelecimentos de setor alimentar, incluindo os de pequena dimensão?

SIM. No entanto, um sistema baseado nos princípios do HACCP, prevê que seja aplicada flexibilidade tendo em conta o setor e dimensão da empresa, incluindo os casos de pequenas empresas. Desta forma é possível que numa pequena empresa seja aplicado um sistema baseado nos princípios do HACCP com requisitos mais simplificados, desde que se consiga garantir a segurança dos géneros alimentícios



2. É permitida a flexibilização de um sistema baseado nos princípios do HACCP?

SIM. A implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP deve ter em consideração as características da empresa, incluindo o seu setor e dimensão. Desta forma, todos os princípios e etapas na implementação deste sistema devem ser adaptados, podendo existir casos de empresas em que parte dos perigos (ou mesmo todos) podem ser controlados através da aplicação de pré-requisitos, não sendo necessária a utilização dos restantes princípios do HACCP.

A flexibilidade deve ser ainda apropriada para permitir a continuação de métodos tradicionais, não comprometendo, no entanto, os objetivos de higiene e segurança dos géneros alimentícios.



3. É obrigatório que os trabalhadores responsáveis pela implementação de um sistema de HACCP recebam formação?

SIM. A implementação de um sistema baseado nos princípios do HACCP constitui um valioso instrumento de garantia de segurança dos géneros alimentícios, sendo crucial que os trabalhadores responsáveis recebam formação adequada.



4. No caso de uma unidade de alojamento local servir apenas pequenos-almoços, é obrigatório implementar um sistema baseado nos princípios do HACCP?

SIM. É obrigatório a implementação de um sistema baseado nos princípios HACCP que, dependendo da natureza e dimensão da empresa, poderá ser simplificado ao abrigo da flexibilidade prevista na legislação. A natureza concreta dos serviços de refeições prestadas (confeitaria, pastelaria, bar) condiciona o desenho do sistema controlo pro-activo a aplicar pelo operador.

Consideram-se estabelecimentos de alojamento local as moradias, apartamentos e estabelecimentos de hospedagem que, dispondo de autorização de utilização, prestem serviços de alojamento temporário, mediante remuneração, mas não reúnam os requisitos para serem considerados empreendimentos turísticos



5. É obrigatório proceder à implementação de Códigos de Boas Práticas?

NÃO. Os Guias de Boas Práticas constituem um instrumento valioso para auxiliar os operadores das empresas do setor alimentar na observância das regras de higiene e dos princípios HACCP. Embora não seja obrigatório, é aconselhável a sua implementação

No portal informático da DGAV, estão disponíveis vários Guias de Boas Práticas.

Os Códigos de Boas Práticas são um conjunto de orientações que pretendem fixar procedimentos adequados a qualquer etapa da cadeia alimentar. Os Guias de Boas Práticas podem ser elaborados por diversas entidades, desde públicas a privadas, incluindo o operador do setor.



6. É obrigatório que o controlo de pragas seja efetuado por uma empresa externa?

NÃO. Apesar do controlo de pragas ser obrigatório, este não precisa de ser efetuado por uma empresa externa. O controlo de pragas poderá ser realizado por um funcionário ou funcionários da empresa, no entanto, os técnicos que os irão aplicar deverão dispor dos conhecimentos para o efeito.

No caso dos insetocutores, é importante referir que os métodos utilizados deverão ser concebidos de forma a evitar o desprendimento ou projeção de partículas, outras substâncias ou objetos nocivos, como por exemplo pequenos fragmentos resultantes da electrocução ou mesmo estilhaços de uma lâmpada rebentada.



7. É permitido usar embalagens de plástico para contacto com os alimentos, nomeadamente para o serviço de "take-away"?

SIM. Contudo, as embalagens que entram em contacto direto ou indireto com os alimentos, têm de ser suficientemente inertes para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas características físicas e sensoriais (consistência, cheiro, sabor, cor).



8. É obrigatório que as empresas do setor alimentar sejam certificadas (Ex: ISO, BRC-FOOD, IFS-FOOD)?

NÃO. Este tipo de certificação tem um carácter voluntário, mas pode constituir uma mais-valia comercial para a empresa, não existe porém qualquer determinação legal que o obrigue. Contudo, alguns mercados condicionam a comercialização, incluindo exportação, à necessidade de implementação destes sistemas de certificação.

A certificação constitui uma ferramenta útil de garantia adicional do cumprimento de requisitos que são reconhecidos no mercado, traduzindo-se na melhoria no desempenho de uma empresa.



9. É permitido confeccionar em casa doces e compotas para colocação no mercado?

SIM. É possível a confecção de doces, em instalações utilizadas essencialmente como habitação privada, nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para colocação no mercado. A atividade deve cumprir com as imposições do regime legal para o exercício da mesma, nomeadamente o seu licenciamento junto da Câmara Municipal.

Esta atividade está ainda abrangida pelos requisitos relativos à higiene e rotulagem dos géneros alimentícios, aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e no caso de serem manipulados produtos de origem animal, deverão ser tidos em conta as especificações legais aplicáveis.



10. Os estabelecimentos são obrigados a ter eletrocutores de insetos?

NÃO. No entanto, a legislação aplicável obriga à instalação de métodos adequados para o controlo de pragas, onde se incluem os insetos.

Os métodos referidos deverão ser concebidos de forma a evitar o desprendimento ou projeção de partículas, outras substâncias ou objetos nocivos, como por exemplo pequenos fragmentos resultantes da eletrocussão ou mesmo estilhaços de uma lâmpada rebentada.

Podem ser utilizados quaisquer tipos de métodos, onde se incluem eletrocutores de insetos, insetocaçadores, insetocoladores, entre outros, desde que sejam eficazes e não sejam fontes de contaminação.



11. É proibido o uso de lixívia comercial (10 %) como desinfetante em estabelecimentos que produzam alimentos de origem animal?

SIM. De acordo com as boas práticas de higiene, as instalações, utensílios, aparelhos e equipamentos devem ser sujeitos a operações de lavagem e, se necessário, de desinfecção, de modo a garantir a segurança dos alimentos. Para operações de desinfecção, em unidades de produção de alimentos de origem animal, têm de ser utilizados biocidas de uso veterinário aprovados. Apesar de existirem diversos biocidas aprovados, com hipoclorito de sódio como princípio ativo, a lixívia comercial não é um deles.

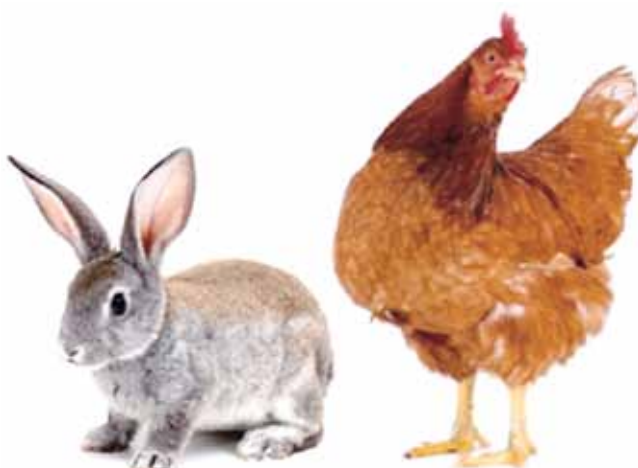
As operações de desinfecção devem estar contempladas no programa de higienização da unidade. A lista de biocidas de uso veterinário aprovados pode ser consultada na base de dados da MedVet, plataforma online da DGAV.



1.1. Produção Primária

12. É permitido ao proprietário de uma exploração vender carne de aves de capoeira, coelho e aves de caça de criação, da sua produção, diretamente ao consumidor?

SIM. O fornecimento de carne de aves, lagomorfos (coelhos) e aves de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, pelo produtor primário diretamente ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam diretamente o consumidor final ou à restauração, é permitido até à quantidade máxima, por semana, de 25 carcaças de perus, 50 carcaças de patos e lagomorfos e 100 carcaças de outras espécies de aves de capoeira. Para além destas premissas, o produtor deverá requerer a autorização prévia ao diretor-geral de Alimentação e Veterinária e manter um registo dos abates efetuados na exploração.



13. É proibida a matança de animais para autoconsumo?

NÃO. A matança para autoconsumo de bovinos, ovinos e caprinos com idade inferior a 12 meses, de suínos, aves de capoeira e coelhos domésticos é permitida desde que as carnes obtidas se destinem exclusivamente ao consumo doméstico do agregado familiar do respetivo produtor. A quantidade máxima de animais que podem ser abatidos por ano, para autoconsumo, são de dois bovinos até 12 meses, três suínos, oito caprinos e seis ovinos.

É importante referir que a carne proveniente do abate para autoconsumo não leva marca de salubridade, de identificação ou de classificação de carcaças. Também não pode ser cedida, destinando-se, exclusivamente, e como o próprio nome indica, para autoconsumo.



14. É permitido um caçador vender as suas lebres, perdizes e coelhos a restaurantes e particulares?

SIM. É permitido exclusivamente para espécies de caça menor, sendo que o caçador pode fornecer diretamente ao consumidor final, ao comércio a retalho local que abastece diretamente o consumidor final ou à restauração, peças de caça das espécies e nas quantidades máximas seguintes:

- Coelho -bravo (*Oryctolagus cuniculus*) — 2 por dia;
- Lebre (*Lepus granatensis*) — 1 por dia;
- Perdiz -vermelha (*Alectoris rufa*) — 3 por dia, com exceção de exemplares provenientes de campos de treino de caça em que o limite pode ser de 30 por dia;
- Faisão (*Phasianus colchicus*) — 3 por dia, com exceção de exemplares provenientes de campos de treino de caça em que o limite pode ser de 30 por dia;
- Pombo-toraz (*Columba palumbus*) — o limite diário previsto no calendário venatório em vigor;
- Pato-real (*Anas platyrhynchos*) — o limite diário previsto no calendário venatório em vigor.

É importante referir que o fornecimento pelo caçador deve ser efetuado no prazo máximo de vinte e quatro horas após a caçada, e este deve entregar ao consumidor final, ou proprietário do estabelecimento de comércio retalhista ou de restauração ao qual forneça diretamente peças de caça, o documento de acompanhamento de modelo constante na plataforma eletrónica da Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV).

De um modo geral, as espécies de caça menor são, entre outros, lagomorfos e aves, cinegéticos, como coelhos, lebres, perdiz-vermelha, patos, narcejas, rola-comum, faisão, codorniz, galinhola, pombos e tordos. As espécies de caça maior são mamíferos silvestres como o javali, o veado, o corço, o gamo e o muflão. A colocação de peças obtidas destes animais (caça maior) no mercado, está sujeita a regras específicas que estão estipuladas no Reg. (CE) nº 853/2004 de 29/04, não podendo ser vendidas directamente pelo caçador ao utilizador final.



15. Um produtor primário, que tenha ovos de galinha, pode vendê-los diretamente ao consumidor final?

SIM. O fornecimento de pequenas quantidades de ovos ao consumidor final, a estabelecimentos de comércio retalhista local que abasteçam o consumidor final, ou à restauração, é permitido até 350 ovos por semana, por produtor que não possua mais de 50 galinhas poedeiras. Os produtores devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.

"Comércio retalhista" refere-se à manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios.



16. O operador que produza pequenas quantidades de mel, pode comercializá-lo diretamente ao consumidor?

SIM. É possível fornecer pequenas quantidades de mel ao consumidor final, a estabelecimentos retalhistas locais que abasteçam o consumidor final, ou à restauração, até 650 kg de mel por ano.

Os produtores devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.



17. Um produtor de leite pode vender leite cru de vaca ao consumidor final?

SIM. O fornecimento pelo produtor primário de leite de vaca cru diretamente ao consumidor final é permitido até à quantidade máxima de 80 litros por dia, desde que a exploração seja classificada como oficialmente indemne a brucelose e tuberculose.

Os produtores devem proceder ao registo na DGAV da atividade de fornecimento direto ao consumidor final, ao comércio retalhista que abasteça diretamente o consumidor final ou à restauração.



18. Um produtor de leite de pequenos ruminantes pode vender leite ao consumidor final?

NÃO. A venda de leite cru de pequenos ruminantes ao consumidor final, independentemente de quem o esteja a vender, é proibida.



19. É permitido vender queijo fresco com leite cru, feito em casa?

NÃO. A venda de queijo fresco feito com leite cru de bovinos, ovinos ou caprinos, independentemente do local de produção, é proibida.

O queijo fresco tem, obrigatoriamente, de ser produzido com leite pasteurizado.



20. É permitido, em processos tradicionais de maturação de queijo, o uso de estruturas de madeira?

SIM. No processo de maturação tradicional, é admitida a colocação do queijo em estruturas de madeira, desde que estas sejam higienizadas de forma a assegurar que não existe acréscimo de risco microbiano.

O uso de feixes de palha de centeio, especificamente durante o processo de cura do "Queijo Picante da Beira Baixa" é permitido, para envolver os queijos.



21. É permitido a um produtor primário vender mexilhões, ostras ou amêijoas vivas ao consumidor final?



NÃO. É interdito, o fornecimento direto de qualquer quantidade dos moluscos bivalves vivos pelo produtor primário ao consumidor final ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final ou à restauração.

22. É permitido a um produtor primário vender produtos da pesca ao consumidor final?

NÃO. De acordo com as normas nacionais em matéria de primeira venda dos produtos da pesca a legislação vigente obriga a que a primeira venda de todo pescado fresco capturado no mar seja realizada em lota. Entenda-se por "pescado fresco" os animais subaquáticos (peixes, crustáceos, moluscos, equinodermes e ciclóstomos) que não tenham sofrido desde a sua captura qualquer operação de conservação, excepto refrigeração ou conservação abordo em água do mar ou em salmoura.

É importante salientar que é interdito o fornecimento direto de qualquer quantidade de moluscos bivalves vivos e outros gastrópodes, pelo produtor primário ao consumidor final, ao comércio a retalho local que fornece diretamente o consumidor final ou à restauração.



23. É proibida a comercialização de caracóis selvagens (por oposição aos de cultura)?

NÃO. No entanto, ainda que não exista na legislação qualquer referência relativamente à apanha e comercialização de caracóis selvagens, qualquer pessoa que se dedique a essa atividade será considerada um operador económico de produção primária do setor alimentar e, como tal, está sujeita às responsabilidades de garantia de segurança e higiene dos géneros alimentícios que produz.

Em resumo, e de forma a ressaltar sempre a proteção da saúde pública, é aconselhável que quem se dedique à atividade de apanha de caracóis adote boas práticas de higiene e assegure, tanto quanto possível, que estes produtos sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente.

Não sendo especificamente proibida nem autorizada esta prática, cabe ao operador que disponibiliza estes produtos ao consumidor, garantir a sua segurança.



24. É proibida a venda de cogumelos silvestres?

NÃO. Contudo, cada coletor de cogumelos silvestres não pode disponibilizar mais de 5 kg de cogumelos/dia devendo ser habilitado com uma "licença de colector" emitida pelo Instituto de Conservação da Natureza e Florestas (ICNF).

Qualquer pessoa que se dedique a essa atividade será considerada um operador económico de produção primária do setor alimentar e, como tal, está sujeita às responsabilidades de garantia de segurança e higiene dos géneros alimentícios.

De forma a ressaltar sempre a proteção da saúde pública, é aconselhável que, quem se dedique à atividade de apanha de cogumelos silvestres, adote boas práticas de higiene e assegure, tanto quanto possível, para que estes produtos sejam protegidos de contaminações, atendendo a qualquer transformação que esses produtos sofram posteriormente.

Não sendo especificamente proibida nem autorizada esta prática, cabe ao operador que disponibiliza estes produtos ao consumidor (neste caso o restaurante) garantir a sua segurança (saber diferenciar com rigor as espécies comestíveis das espécies tóxicas).



Existem cuidados necessários a ter na apanha de cogumelos silvestres para consumo, pois a ingestão de cogumelos silvestres venenosos pode provocar intoxicações.

No território nacional estão identificadas cerca de 1000 espécies de cogumelos, das quais apenas aproximadamente 8 dezenas são comestíveis, havendo pelo menos 10 espécies mortais.

Estes cogumelos contêm vários tipos de toxinas que causam danos no organismo e apresentam semelhanças com outras que são comestíveis como: *Agaricus campestris* ou *Amanita caesarea*.

25. É permitido vender hortofrutícolas, provenientes de horta caseira, ao consumidor final ou a um restaurante?

SIM. Contudo, para que tal seja possível, o fornecedor tem de ser detentor de um número de operador hortofrutícola, cuja atribuição é concedida pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP's) e cumpra as boas práticas em produção primária (aplicação de fitofármacos e cumprimento das respectivas regras de segurança; respeito pelos intervalos de segurança). No caso de uma "horta biológica" é fundamental observar o cumprimento de regras de higiene (lavagem de restos de terra, estrume).



1.2. Restauração

26. No caso de pratos confeccionados, a legislação estabelece limites máximos de permanência em refrigeração/congelamento?

NÃO. O operador económico é o responsável por garantir a segurança dos géneros alimentícios e conhecer o tempo e temperatura que melhor se adequa à sua conservação mediante o tipo de confeção a que foi sujeito.

Para orientar o operador nesse sentido, existem Manuais de Boas Práticas que estão disponíveis no portal da DGAV.



27. Os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas são obrigados a contratarem os serviços de consultoria de higiene e segurança dos alimentos para a implementação do HACCP?

NÃO. A prestação do serviço de consultoria é uma opção voluntária do operador, podendo ser adjudicado o serviço a um técnico ou empresa de prestação de serviços de consultoria na área de segurança dos alimentos ou implementado por ele próprio, desde que tenha formação adequada na aplicação dos princípios HACCP.



28. Os estabelecimentos de restauração e bebidas são obrigados a manter os registos de controlo de temperaturas, de higienização, e outros do sistema HACCP?

SIM. Os operadores das empresas do setor alimentar devem conservar os documentos e registos de uma forma adequada e durante um período apropriado, compatível com a dimensão e natureza da empresa do setor alimentar. Portanto cabe ao operador económico definir qual o período de tempo em que deve guardar os seus documentos e registos, justificando a sua tomada de decisão neste ponto.



29. É permitido a um pequeno estabelecimento de restauração utilizar a metodologia dos 4 C's em vez de uma metodologia HACCP?

SIM. A metodologia dos 4 C's foi criada pela "Food Standards Agency" (FSA) e consiste num sistema baseado nos princípios do HACCP simplificado e adaptado a empresas de pequena dimensão (não lhes sendo exclusivo). Nesta metodologia, a implementação dos princípios HACCP é realizada pelas práticas que eliminam contaminações com perigos biológicos, químicos e físicos, considerando como áreas de controlo a "Cross-contamination" (contaminação cruzada), "Cleaning" (Higienização), "Chilling" (Manutenção da cadeia de frio) e "Cooking" (Confeção).



30. Os estabelecimentos de restauração podem encaminhar "restos de cozinha e mesa" para alimentação de animais de companhia privados?

SIM. Uma vez que são animais de companhia, na legislação não existe qualquer menção a proibir o uso de "restos de cozinha e mesa" na alimentação destes animais nos termos acima referidos.

«Restos de cozinha e de mesa», todos os restos alimentares, incluindo óleos alimentares utilizados, com origem em restaurantes, instalações de restauração e cozinhas, incluindo as cozinhas de colectividades e as cozinhas de casas particulares;



31. Nos estabelecimentos de restauração é permitido o encaminhamento de "restos de cozinha e mesa" para alimentação de animais de criação?

NÃO. No entanto é permitida a alimentação com restos de cozinha e de mesa a animais destinados à produção de peles com pelo.

"Animais de criação" – Qualquer animal mantido, engordado ou criado por seres humanos e utilizado para a produção de alimentos, lã, peles com pêlo, penas, couros e peles ou quaisquer outros produtos que provenham de animais ou para quaisquer outros fins de criação.



32. É obrigatório para os estabelecimentos de restauração e/ou bebidas colocar a indicação dos alergénios nas ementas?

SIM. É obrigatório disponibilizar a informação relativa às substâncias ou produtos suscetíveis de provocar alergias ou intolerâncias. Caso seja da preferência do operador apresentar essa informação na ementa poderá fazê-lo, ou optar por outro método, desde que a informação esteja disponível em qualquer suporte de informação que permita a sua fácil compreensão pelo consumidor. (facilmente visível e explícita)

Salientamos a importância de garantir ao consumidor o direito à informação, protegendo a sua saúde!



33. Os restaurantes são obrigados a serem abastecidos pela rede pública de água?

SIM. Sempre que a rede pública esteja disponível, ou seja, a menos de 20 metros. Esta obrigatoriedade impõe-se a água destinada ao consumo humano. Para os restantes fins podem ser utilizadas outras origens, desde que devidamente licenciadas.

Quando um restaurante não tem acesso à rede pública, deve utilizar uma captação de água (furo, por exemplo) devidamente licenciada para o fim "consumo humano" e cumprir com os requisitos da legislação nacional da qualidade da água na torneira.



34. Os restaurantes têm de cumprir o controlo da qualidade da água previsto na legislação portuguesa?

NÃO. Desde que utilizem exclusivamente a água da rede pública para "consumo humano".



35. É permitida a doação de alimentos cozinhados?

SIM. É permitida a doação de refeições cozinhadas que não foram servidas e que não estiveram expostas. Os géneros alimentícios para poderem ser doados, devem ser produzidos de acordo com os requisitos da legislação alimentar aplicáveis.



36. É proibida a presença de animais de companhia, pertencentes ao consumidor, no interior dos estabelecimentos?

SIM. Em todas as fases de produção, transformação e distribuição, os alimentos devem ser protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para o consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados. Devem, então, ser instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais de companhia tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados. Refira-se, ainda, que a área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento. É estritamente proibida a entrada e permanência de animais vivos nas zonas que a integram. Os animais que pertencem aos consumidores só são permitidos no restaurante em casos excecionais, como é o caso de pessoas invisuais, ou nas situações em que o gestor do estabelecimento o autorize.



37. É permitida a presença de animais de companhia, pertencentes aos consumidores, no exterior (por exemplo esplanadas) do estabelecimento?

SIM. Não existe qualquer impedimento para a presença de animais de companhia pertencentes aos consumidores no exterior do estabelecimento, como é o caso das esplanadas. Exceptuam-se as situações em que o gestor do espaço o determine explicitamente.



1.2.1– Cozinha

38. É permitido confeccionar ovos estrelados e escalfados num estabelecimento de restauração e bebidas?

SIM. Não existe qualquer determinação legal que proíba a confeção de ovos estrelados ou escalfados. Contudo, é da responsabilidade do operador assegurar que, em todas as fases de produção, transformação e distribuição, os géneros alimentícios sejam seguros.



39. Na restauração coletiva é obrigatório usar ovos pasteurizados?

NÃO. Cabe ao operador económico decidir qual o tipo de matéria-prima que deseja utilizar desde que garanta a segurança dos géneros alimentícios que produz.



40. O óleo utilizado para fritar batatas, depois de usado, poderá ser aproveitado para fritar peixe?

SIM. A legislação portuguesa é omissa relativamente à utilização de óleos alimentares para a fritura dos diferentes géneros alimentícios, no entanto o óleo utilizado para fritar os alimentos não pode apresentar um teor de compostos polares superior a 25%. Deve ser dada preferência à utilização de óleos específicos para fritura, cuja temperatura de degradação seja mais elevada. A reutilização excessiva de óleos de fritura pode gerar compostos que têm efeitos nocivos para a saúde, pelo que não é recomendável.



41. Os restaurantes devem pesar os produtos (por exemplo, peixe ou carne) antes de os confeccionar?

NÃO. Os estabelecimentos de restauração só são obrigados a pesar os produtos antes de os confeccionar, se na respetiva carta mencionar "venda a peso". Contudo, para se obter uma dieta equilibrada é vantajoso que os consumidores tenham uma noção do volume relativo a cada género alimentício que ingerem.



42. É proibido o uso de colheres de pau nas cozinhas?

NÃO. Apesar da ampla divulgação da suposta proibição da utilização de colheres de pau como utensílio na confeção de alimentos, nada impede a sua utilização na restauração.

Qualquer material destinado a entrar em contacto com os alimentos deve ser suficientemente inerte para excluir a transferência de substâncias para os alimentos em quantidades suscetíveis de representar um risco para a saúde humana ou de provocar uma alteração inaceitável na composição dos alimentos ou uma deterioração das suas características sensoriais.

Para que tal possa acontecer, os utensílios em contacto com os alimentos devem ser fabricados com materiais adequados e mantidos em bom estado de conservação, de modo a minimizar qualquer risco de contaminação.

As colheres de pau foram, e são, tradicionalmente utilizadas em todo o tipo de cozinhas, quer domésticas, quer industriais. Não existe qualquer legislação, nacional ou comunitária, que proíba o seu uso, desde que se encontrem em adequado estado de conservação. Pela sua natureza, a colher de pau poderá degradar-se, apresentando poros e fissuras, pelo que o seu estado de conservação deverá ser verificado periodicamente.



43. É proibido usar tábuas de corte de madeira nas cozinhas?

NÃO. À semelhança do que se passa com as colheres de pau, não existe qualquer restrição legal ao seu uso, desde que estas se encontrem em adequado estado de conservação. O objetivo final de qualquer utensílio que esteja em contacto com os alimentos é minimizar os diferentes tipos qualquer tipo de contaminação, o que só será possível caso se este se apresentar em bom estado de conservação.



44. É proibido o uso de panos de cozinha na restauração?

NÃO. Tal como sucede com o uso de colheres de pau, não existe legislação a proibir o uso de panos de cozinha. No entanto, todos os utensílios, aparelhos e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos devem estar limpos e devem ser desinfetados sempre que necessário, de modo a garantir a ausência de risco de contaminação dos alimentos. Assim, os panos de cozinha deverão estar sempre limpos, ser mudados com a frequência necessária (sempre que estejam sujos) todos os dias e haver separação dos panos usados para limpar as mãos (quando estas estão devidamente lavadas) e para limpar a loiça (devidamente lavada), para que não haja risco de ocorrer contaminação cruzada.



45. É permitido usar a máquina de lavar loiça de uso doméstico na restauração?

SIM. A máquina de lavar loiça pode ser de uso industrial ou doméstico conforme se trate de um pequeno ou grande estabelecimento, desde que o resultado final da lavagem dos utensílios assegure que não ocorra contaminação dos alimentos.



46. É obrigatório usar tábuas de cozinha de diferentes cores consoante o tipo de alimentos em preparação?

NÃO. De modo a prevenir a ocorrência de contaminação cruzada, os diferentes processos (armazenagem, preparação e confeção de alimentos) devem ser executados em zonas separadas e identificadas para cada procedimento (pastelaria/doçaria, arranjo e lavagem de vegetais, preparação de carnes vermelhas e brancas, confeção, empratamento, lavagem da loiça, cada uma delas com equipamentos e utensílios próprios devidamente identificados). A utilização de códigos de cores, para as tábuas de cozinha, irá facilitar esta medida, já que as tábuas de cores diferentes permite identificar o tipo de alimento correspondente como por exemplo: produtos da pesca crus (azul), carne crua (vermelho), vegetais e frutas (verde), pão e produtos lácteos (branco), carnes cozinhadas (amarelo) e vegetais cozinhados (castanho).

Este procedimento não é obrigatório segundo a legislação, tratando-se apenas de uma boa prática de higiene.

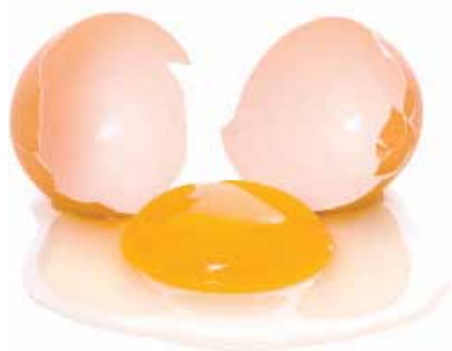


47. É proibido o uso de bancadas de mármore nas cozinhas?

NÃO. As superfícies das bancadas e equipamentos que estão em contacto direto com os alimentos devem ser de materiais lisos, laváveis, não tóxicos e resistentes à corrosão. Estes devem, também, ser sempre mantidos em boas condições de conservação e limpeza e, se necessário, desinfetados. O mármore é um material poroso e difícil de desinfetar, sendo facilmente atacado por alguns desinfetantes mais corrosivos (ácidos ou alcalinos) pelo que não é o material ideal para superfícies de trabalho que estejam sujeitas a grandes pressões de utilização ou contaminações (boa prática de higiene).



48. É proibido usar ovos frescos na confeção de comida em restaurantes e cantinas? E se os ovos forem caseiros?



NÃO. Não existe proibição relativamente ao uso de ovos frescos ou caseiros. Os ovos podem ser adquiridos de pequenos produtores locais, desde que forneçam um limite máximo de 350 ovos por semana. Para preparados culinários em que os ovos fiquem crus (maioneses, salames de chocolate, mousses) recomenda-se o uso de ovos de origem controlada e carimbados (regra das boas práticas de higiene).

Esta venda de "ovos caseiros" só pode ser efetuada no concelho e concelhos limítrofes do local de produção primária.

49. É proibido o uso de ovos frescos nos pratos já confeccionados (nas açordas, por exemplo)?

NÃO. Não existe qualquer legislação que proíba o uso de ovos frescos crus em pratos já confeccionados. Contudo, de acordo com a legislação europeia, apenas poderão ser colocados no mercado produtos seguros.

Do mesmo modo, estabelece-se que os operadores das empresas do setor alimentar (nas quais se enquadram os estabelecimentos de restauração) são responsáveis por assegurar, em todas as fases de produção, transformação e distribuição nas empresas sob o seu controlo, que os géneros alimentícios preencham os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades.



50. É proibido o arrefecimento de alimentos (por exemplo, arroz doce, leite creme, entre outros) na bancada da cozinha e não em processo de refrigeração?

NÃO. Contudo, é aconselhável que o processo de arrefecimento dos alimentos seja rápido e seguro, para que não propicie o desenvolvimento de micróbios no alimento confeccionado.

Em processo de refrigeração, o desenvolvimento microbiano é retardado (mais lento), medida fundamental para a segurança do alimento. Um arrefecimento na bancada da cozinha está associado à temperatura ambiente, o que é suscetível a um maior risco de crescimento de microrganismos.



51. Os restaurantes podem servir pratos confeccionados com carne de animais provenientes de caça?

SIM. Desde que cumpram todos os requisitos sanitários correspondentes. De acordo com a legislação toda a carne de caça selvagem, para que possa ser colocada no mercado, tem de possuir a correspondente Marca de Salubridade, após inspeção sanitária por Médico Veterinário Oficial em Sala de Tratamento de Caça, devidamente aprovada.

Contudo, encontra-se também previsto legalmente, a possibilidade de fornecimento direto de pequenas quantidades de caça, pelo próprio caçador ao consumidor final, ou estabelecimentos retalhistas que vendam diretamente ao consumidor final (supermercados, talhos e/ou restaurantes). De acordo com a legislação existente é permitido os restaurantes servirem carne de caça selvagem, adquirida ao abrigo das pequenas quantidades ao caçador, desde que pertençam às espécies estabelecidas e nas quantidades previstas.

De notar que as espécies de caça selvagem maior (javalis, veados, gamos, corços e muflões) não foram abrangidas por esta possibilidade das pequenas quantidades, devido ao seu elevado riscos sanitário específico, pelo que para serem servidos em restaurantes terão sempre de passar previamente por um estabelecimento licenciado para o efeito.



52. É proibido o uso de peixe proveniente da pesca lúdica em restaurantes?

SIM. De acordo com a legislação nacional é proibido expor para venda, colocar à venda ou vender espécimes marinhos, animais ou vegetais, ou suas partes capturados na pesca lúdica. Deste modo, não é permitido utilizar pescado capturado através da pesca lúdica.



53. É proibido servir moluscos bivalves (amêijoas, berbigão) provenientes da "apanha local"?

SIM. Todos os moluscos bivalves vivos para serem comercializados, de acordo com a legislação, têm de passar por um centro de expedição, para aí serem lavados e devidamente acondicionados em saco de rede inviolável, não havendo qualquer exceção prevista, ainda que se tratem de apanhas locais e em pequenas quantidades.

Mesmo que os moluscos bivalves vivos provenham de "apanha local", antes de serem comercializados têm, obrigatoriamente, de passar por um centro de expedição aprovado para o efeito e nunca vendida diretamente do operador para o restaurante.



54. É permitido, na restauração, guardar pão para fazer açorda ou aproveitar as sobras para confeccionar outros alimentos?

SIM. Não existe qualquer legislação que impeça esta prática. No entanto, o pão tem que se apresentar em condições adequadas para ser consumido (sem bolor, sem sujidade), garantindo, o operador, que os alimentos que irá aproveitar estiveram protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano.

As sobras não são "restos de cozinha e mesa" que voltam a ser utilizados, mas sim as sobras da cozinha que não foram sujeitos a possíveis fontes de contaminação.



55. É permitido servir no estabelecimento refeições/ pratos/sobremesas confeccionadas fora do estabelecimento?

SIM. O fabrico das refeições num estabelecimento de restauração é uma atividade que está sujeita a algumas imposições legais. As refeições distribuídas num estabelecimento de restauração deverão ser produzidas no próprio restaurante mas, caso não seja possível, estas deverão ser provenientes de um estabelecimento devidamente autorizado para o efeito, designadamente um estabelecimento com atividade de catering.

As referidas refeições não podem ser provenientes do domicílio do proprietário do restaurante ou de um estabelecimento não autorizado.



56. É proibido congelar alimentos nos restaurantes?

NÃO. No entanto, é importante que os equipamentos de congelação sejam apropriados e que permitam uma congelação rápida.

Um bom estado de conservação e boas condições de arrumação são importantes para minimizar qualquer risco de contaminação devendo ser feito um correto acondicionamento, de modo a minimizar os fenómenos de desidratação (que existem sempre e têm como consequência a perda da qualidade). Estes produtos devem ser devidamente rotulados, com a identificação do produto e a data de congelação garantindo a rastreabilidade.

As características sensoriais e nutricionais podem ser afetadas se a congelação não for feita de acordo com as boas práticas de congelação e respeitando a capacidade e as características do espaço próprio destinado a esse efeito, tornando-o impróprio para comercialização.



57. É permitido usar carvão para fazer grelhados?

SIM. Do ponto de vista legal, não existe qualquer impedimento à utilização de grelhadores a carvão. No entanto, uma vez que se trata de um produto altamente contaminante, necessita de cuidados especiais de armazenamento e manuseamento para evitar o risco de contaminação cruzada.



58. É permitido usar uma pedra na sopa da pedra?

SIM. A questão de segurança dos alimentos que aqui se coloca é a de garantir que a presença desta pedra não constitua um perigo físico, ou seja, que possa provocar algum risco para a saúde do consumidor, através da sua ingestão. E também que não seja um veículo de contaminação (deve estar bem lavada e desinfetada antes de ser usada). Assim, é necessário que esta pedra se distinga claramente do alimento pela sua cor, tamanho, consistência e apresentação, ou seja, que não possa ser confundida com um género alimentício.



59. É proibido o manuseamento de géneros alimentícios por parte de um manipulador de alimentos que apresente escoriações, queimaduras ou cortes nas mãos?

NÃO, desde que use luvas. É obrigatório usar luvas sempre que houver escoriações, queimaduras ou cortes. Estas lesões na pele não devem estar infetadas e devem ser tratadas e protegidas com pensos impermeáveis e, de preferência, de cores vivas.

Qualquer pessoa que possua feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser proibida de manipular géneros alimentícios e de entrar em locais onde se manuseiem alimentos, caso exista qualquer possibilidade de contaminação direta ou indireta.



60. É proibida a utilização de unhas de gel por parte dos colaboradores a trabalhar ao balcão, mesas ou cozinha?

NÃO, desde que use luvas. As mãos são a principal fonte de contaminações microbianas dos alimentos e, por isso, merecem uma atenção muito especial. Para prevenir os riscos de contaminação dos alimentos, as mãos devem ser muito bem lavadas e, idealmente, as unhas devem estar sempre limpas, curtas e sem verniz. Contudo, nada impede que sejam utilizadas luvas, em caso de manipulação dos alimentos ser efectuada por um manipulador cujas unhas se apresentem de modo a poder esconder a sujidade.



1.2.2– Sala de refeição

61. É permitido colocar assadores na via pública por parte dos operadores económicos da área da restauração?

SIM. É permitida a colocação de assadores na via pública por parte de um operador de um estabelecimento de restauração e bebidas se, depois de consultada a entidade coordenadora do licenciamento, designadamente, a Câmara Municipal, tenha sido conferida a autorização para o efeito.



62. É proibido servir “água da torneira” em jarros?

NÃO. A “água da torneira” pode ser servida/disponibilizada em recipientes de vários géneros desde que sejam cumpridos os requisitos de higiene e segurança.

Os jarros deverão ser feitos de materiais adequados para o contacto com o género alimentício.



63. É proibido servir à mesa água engarrafada em garrafas de plástico?

NÃO. Não existe qualquer proibição relativamente à comercialização de água em garrafas de plástico no interior dos estabelecimentos.



64. É proibido servir peixes pequenos como petingas ou "joaquinzinhos" em restaurantes?

NÃO. Podem servir desde que cumpram os tamanhos mínimos obrigatórios do pescado estipulados na legislação. Relativamente às "petingas" (sardinha), o tamanho mínimo admissível é 11 cm. No caso dos "joaquinzinhos" (carapau), o tamanho mínimo admissível é 15 cm.



65. É obrigatório que o azeite tenha de ser disponibilizado em galheteiros com garrafas invioláveis e não passíveis de serem reenchidas?

SIM. O azeite posto à disposição do cliente do restaurante como tempero de prato, deve ser acondicionado em embalagens munidas de um sistema de abertura que perca a sua integridade após a primeira utilização. Estas embalagens não podem, igualmente, ser passíveis de reutilização, após esgotamento do conteúdo original referenciado no "rótulo".

Quanto ao vinagre, e como em todos os géneros alimentícios, o operador económico deverá garantir a sua rastreabilidade, não havendo legislação específica relativamente às embalagens para além da necessidade de ser feita em material adequado para estar em contacto com os géneros alimentícios.



66. É obrigatório o saleiro/pimenteiro serem disponibilizados em doses individuais?

NÃO. O caso do saleiro e pimenteiro a situação é idêntica à do vinagre. Apenas é necessário garantir a rastreabilidade do produto disponibilizado ao consumidor e garantir, também, que o material de que são feitos é adequado ao contacto com géneros alimentícios.



67. É proibido servir num recipiente não inviolável (taça) com azeite para mergulhar o pão, por exemplo?

NÃO. Por exemplo, em couverts ou entradas, desde que o restaurante seja capaz de assegurar a rastreabilidade do azeite servido e que o recipiente usado seja de um material adequado para entrar em contacto com géneros alimentícios.



68. É proibido vender vinho a copo?

NÃO. Este tipo de venda é permitido. Para tal, é necessário que o vasilhame (embalagem em que está contido o vinho e que é usado para encher o copo) esteja devidamente rotulado e identificado e que conste no menu e na tabela de preços.



69. É proibido vender vinho em garrafa não rotulada?

SIM. Esta tem que cumprir as regras relativas à designação, apresentação e rotulagem deste tipo de produtos, sendo obrigatório estar devidamente rotulada. Na ementa tem de constar o preço do produto.



70. É proibido vender vinho em jarro?

NÃO. A venda a jarro não é proibida desde que o vasilhame seja constituído por material apto a entrar em contacto com o vinho e esteja devidamente rotulado e identificado.



1.3 – Estabelecimento comercial

71. É proibido vender aparas de carne no talho, por exemplo para alimentação de animais de companhia?

NÃO. Não existe qualquer proibição de venda de aparas de carne nos talhos, desde que estas sejam vendidas com esta designação.

Sublinha-se que as aparas de carne são consideradas géneros alimentícios e não subprodutos.



72. É proibido vender aparas de peixe nas peixarias para a alimentação de animais de companhia?

NÃO. A venda de aparas de peixe cru para animais de companhia provenientes de peixarias é permitida. Uma vez que estes produtos são obtidos de peças declaradas próprias para consumo humano, as suas aparas são classificadas, do ponto de vista legal, como subprodutos da categoria III (cuja utilização em alimentação de animais de companhia é permitida).



73. É proibido manter os moluscos bivalves em tabuleiros com água para "limpar"?

SIM. Não se deve efectuar a reimersão ou ao aspergimento dos moluscos bivalves vivos com água (salinizada) depois de terem sido embalados para venda a retalho e de terem saído do centro de expedição. Esta é uma medida estabelecida pela legislação europeia e fundamenta-se na necessidade de evitar a contaminação adicional de moluscos bivalves vivos que já passaram por um centro de expedição.



74. É proibido conservar peixe e carne no mesmo expositor?

NÃO. Não existe qualquer legislação que impeça que a carne e o peixe crus estejam colocados no mesmo expositor desde que seja assegurada uma separação física da carne e do peixe, de modo a evitar uma contaminação cruzada entre os mesmos que os torne impróprios para consumo. Contudo, como os produtos da pesca exalam cheiros fortes e as carnes têm compostos lipofílicos que absorvem esses compostos voláteis (cheiros), corre-se o risco de as carnes adquirirem um cheiro anormal "a peixe". Esta situação pode causar repulsa nos consumidores.



75. É permitido decorar carne ou peixe não confeccionados com vegetais (alface, salsa, louro por exemplo) em expositores?

SIM. No entanto, é importante que se assegure a higiene e segurança dos géneros alimentícios através da manutenção das condições adequadas que evitem a sua contaminação e subsequente deterioração. Isto é, os vegetais devem ser rigorosamente lavados (sem terra, nem outros detritos) e adequadamente desinfetados, antes de serem colocados em contacto com outros alimentos frescos. O operador económico deve assegurar-se que não há qualquer possibilidade de contaminação cruzada entre matérias-primas, ou seja, contaminação do alimento cru pelo género alimentício vegetal e vice versa.



76. É prejudicial para a saúde ingerir carnes vermelhas?

NÃO. As carnes vermelhas (bovinos, pequenos ruminantes e equídeos) são especiais para dieta humana: para além dos ácidos animados indispensáveis, fundamentais para o bom funcionamento das defesas imunitárias, são ricas em Ferro (de fácil assimilação) e em doses elevadas de compostos bioativos preciosos para manter o metabolismo humano, especialmente o dos órgãos mais ativos, como "L-carnitina", Obiquinona, Taurina (compostos que, quando concentrados, também são usados como suplementos alimentares). As vísceras desse animais, especialmente o fígado (iscas) contêm concentrações muito elevadas de vitaminas lipo e hidrossolúveis, devendo por isso fazer parte de uma dieta balanceada, sobretudo nas fases de crescimento e de convalescença. As carnes vermelhas podem ser incluídas no regime alimentar normal das pessoas saudáveis, não devendo ser ultrapassando as quantidades adequadas à manutenção da uma dieta balanceada (em média < a 100 g /dia), adaptada às necessidades do indivíduo e da fase de desenvolvimento físico.



77. É obrigatória a refrigeração dos bolos expostos?

NÃO. Os bolos deverão ser colocados à temperatura adequada à sua conservação. O operador económico é o responsável por garantir a segurança dos alimentos e conhecer a temperatura que se adequa à sua conservação. Existem bolos em que a refrigeração pode ser necessária à sua conservação (por exemplo bolos com chantilly, entre outros).



1.4 – Transporte

78. É obrigatório um Documento de Acompanhamento no transporte dos géneros alimentícios?

SIM. Todos os géneros alimentícios, quando transportados, deverão ser acompanhados de um Documento de Acompanhamento, que poderá ser uma fatura, guia de transporte ou guia de remessa. Esse mesmo documento de acompanhamento deve assegurar a rastreabilidade do género alimentício.

Os veículos utilizados para o transporte de géneros alimentícios devem ser capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e devem permitir o controlo dessas mesmas temperaturas. É, no entanto, da responsabilidade do operador escolher o melhor meio de transporte e das condições para transportar os seus produtos.



79. Existem valores obrigatórios para a temperatura de transporte de carnes?

SIM. No que diz respeito ao transporte de carnes, caso sejam carnes ultracongeladas, a temperatura nunca deve ser superior a -18°C ; no caso de carnes congeladas deverá ser sistematicamente inferior a -12°C ; no caso das carnes frescas refrigeradas e carnes de caça deverá ser inferior a $+7^{\circ}\text{C}$; carnes de aves, carnes frescas de coelho, e carnes de caça de criação e de caça selvagem menor e preparados de carne deverá ser inferior a $+4^{\circ}\text{C}$, carnes picadas frescas e preparados de carne com carne picada fresca deverá ser inferior a $+2^{\circ}\text{C}$; no caso das vísceras frescas a temperatura não pode exceder $+3^{\circ}\text{C}$.



80. É obrigatório que o transporte de produtos de pesca seja efetuado a uma temperatura legalmente imposta?

SIM. Durante o transporte, os produtos da pesca devem ser mantidos à temperatura imposta, sendo que os produtos da pesca frescos, os produtos da pesca descongelados não transformados e os produtos cozidos e refrigerados provenientes de crustáceos e de moluscos devem ser mantidos a uma temperatura próxima da do gelo fundente (0°C).

Quanto aos produtos da pesca congelados, com exceção do peixe inteiro inicialmente congelado em salmoura destinado ao fabrico de conservas, devem, durante o transporte, ser mantidos a uma temperatura constante não superior a -18°C , em todos os pontos do produto, com possíveis e breves oscilações de 3°C , no máximo. No entanto, os produtos da pesca congelados que sejam transportados de um armazém frigorífico para um estabelecimento aprovado, para aí serem descongelados à chegada com vista a uma preparação e/ou transformação, não têm que cumprir com esta temperatura, caso a distância a percorrer seja curta e a Autoridade Competente assim o permitir.

Os produtos da pesca que têm de ser colocados vivos no mercado, devem ser transportados em condições que não sejam prejudiciais à segurança dos alimentos ou à sua viabilidade.



1.5 – Venda ambulante

81. É proibida a venda de “Bolas de Berlim” ou outros produtos de pastelaria similares na praia?

NÃO. A venda de produtos de pastelaria, nomeadamente de “Bolas de Berlim” (com ou sem creme), nas praias, não está sujeita a qualquer impedimento legal, pelo que, a sua comercialização não é proibida. Os produtos comercializados devem ser provenientes de estabelecimentos de fabrico devidamente licenciados; os vendedores ambulantes têm de dispor do título de exercício da atividade; e as condições de transporte têm de ser adequadas para o efeito (higiene e temperatura).



82. É proibido usar papel de jornal para acondicionar castanhas assadas?

NÃO. Não existe legislação específica em vigor que condicione ou defina regras no que respeita à venda ambulante de castanhas assadas, pelo que se aplicam as regras gerais relativas à higiene dos alimentos e dos materiais destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios.

No caso da castanha assada comprada ao assador, a casca da castanha constitui por si só uma proteção, impedindo que a tinta do papel entre em contato com o alimento pelo que não será plausível verificar uma contaminação suscetível de risco.



83. É permitida a venda ambulante de hortícolas ou de outros produtos alimentares?

SIM. Contudo, a venda ambulante está restrita aos locais previstos e regulamentados pelas câmaras municipais. Nesse sentido, caso o operador esteja devidamente licenciado para o efeito e forem cumpridos todos os requisitos aplicáveis à venda dos géneros alimentícios em questão, a venda ambulante é permitida. Cada vez ocorrem com maior frequência “mercados de lavradores” de pequenas produções locais, autorizados e controlados pelas Câmaras Municipais e que se destinam ao escoamento de pequenas quantidades de produções agrícolas locais. Também alguns mercados temáticos, culturais ou de evocação histórica fazem usos dessas práticas (mercados rurais e tradicionais).



1.6 – Informação ao consumidor

84. É obrigatório que todos géneros alimentícios, vendidos em Portugal, tenham os rótulos em português?

SIM. As menções obrigatórias sobre os géneros alimentícios devem figurar numa língua facilmente compreensível para os consumidores dos Estados-Membros em que o género alimentício é comercializado. Ora, sendo o português a língua materna, apenas esta é compreensível por todos os consumidores em Portugal.



85. É obrigatório indicar o país de origem ou o local de proveniência das carnes de todas as espécies?

NÃO. É apenas obrigatória a indicação do país de origem ou o local de proveniência nas carnes frescas, refrigeradas ou congeladas de animais das espécies bovina, suína, ovina, caprina e aves de capoeira.

As aves de capoeira sujeitas à indicação mencionada são apenas o frango, pato, ganso, peru e pintada.



86. É obrigatório colocar, nos rótulos de carne de animais das espécies bovina, suína, ovina, caprina e aves de capoeira, a indicação "criação em" e "abate em" quando esta provém de um único Estado-Membro ou país terceiro?

NÃO. Se o operador da empresa do setor alimentar provar, a contento da autoridade competente, que a carne referida foi obtida a partir de animais nascidos, criados e abatidos num único Estado-Membro ou país terceiro, pode substituir as menções referidas por "origem (nome do Estado-Membro ou do país terceiro)".

As aves de capoeira sujeitas à indicação mencionada são apenas o frango, pato, ganso, peru e pintada.

Modelo de rótulo para CARNE DE ORIGEM PORTUGUESA:

| |
|---|
| Identificação do animal: _____ |
| Abatido em: PORTUGAL - P - (código) - GE |
| Origem: PORTUGAL  10 |

(1) O símbolo nacional é facultativo.

87. É permitido usar o nome da região, onde o género alimentício tem origem, como denominação desse mesmo alimento (ex: Queijo Serra da Estrela)?

SIM. Pode ser usada por operadores que beneficiem de uma Denominação de Origem Protegida (DOP) ou de uma Indicação Geográfica Protegida (IGP), uma vez que comercializam produtos agrícolas ou géneros alimentícios que estão em conformidade com o caderno de especificações correspondente que foram aprovadas oficialmente. É ainda permitido, mas apenas quando essa região não se confunda com uma denominação de origem protegida ou outras protecções jurídicas, nem que esteja registada como tal.



88. Que produtos podem usar a menção "produto artesanal", no rótulo?

Apenas os géneros alimentícios produzidos por artesãos em unidades produtivas artesanais podem mencionar esse reconhecimento na rotulagem, publicidade e noutros documentos comerciais de acompanhamento dos seus produtos. Essa menção pode ser feita através da utilização de símbolos do qual constem as expressões: "Produzido por artesão reconhecido" ou "Produzido em unidade produtiva artesanal reconhecida", sem prejuízo da aplicação das regras gerais sobre rotulagem, apresentação e publicidade.



88. É proibido vender géneros alimentícios com a validade expirada?

Depende do género alimentício. Na rotulagem é mencionada uma das duas expressões relativas à data de validade:

1. A "data limite de consumo", aplicável aos produtos alimentares microbiologicamente muito perecíveis (carne fresca, peixe fresco, etc.) e que, por essa razão, são suscetíveis de, após um curto período, apresentar um perigo imediato para a saúde humana. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção "consumir até..." e é proibida a sua comercialização após terminar a data mencionada;
2. A "data da durabilidade mínima", aplicável aos produtos alimentares pouco perecíveis (como por exemplo: massas, arroz, conservas, farinha, açúcar, azeite, óleos, etc.) e que corresponde à data até à qual o Operador Económico responsável por este alimento considera que os géneros alimentícios conservam as suas propriedades específicas nas condições de conservação apropriadas. Não existe no entanto qualquer diploma legal que estabeleça períodos de durabilidade mínima em função do tipo de género alimentício e por isso é ao próprio operador que cabe estabelecer, com recurso a testes de estabilidade, um data limite recomendada, até à qual se responsabiliza pela segurança do produto. Nestes casos, na rotulagem aparece a menção "consumir de preferência antes de...ou Consumir de preferência antes do fim de..." e não existe proibição de venda após expirar a data indicada na rotulagem. Assim, ao nível do retalho, terminada essa data de durabilidade mínima, recomendada pelo operador que produziu o género alimentício, o operador retalhista, tendo em conta o próprio produto, pode optar por mantê-lo disponível para venda durante mais algum tempo, assumindo ele a responsabilidade de segurança do mesmo e informando adequadamente o consumidor que os produtos têm a data de durabilidade mínima ultrapassada.

Um género alimentício não perecível pode continuar a ser comercializado após o término da data de durabilidade, desde que o consumidor seja informado e desde que o operador económico esteja em condições de garantir que o produto responde às características gerais de legislação alimentar e em particular as relativas à sua segurança.



2 – Consumidor

90. É verdade que os aditivos alimentares fazem mal?

NÃO. A utilização de aditivos alimentares nos géneros alimentícios deve obedecer a três princípios sendo que o primeiro é não representarem perigo para a saúde do consumidor na dose utilizada. Todos os aditivos alimentares têm de ser avaliados, fazendo parte de uma lista positiva que é aprovada e publicada internacionalmente (Codex Alimentarius da FAO). Assim sendo, um aditivo usado na dose correta e segundo as indicações tecnológicas para que foi autorizado, não deverá constituir um perigo.

Os aditivos alimentares são substâncias que não são consumidas habitualmente como géneros alimentícios em si mesmas, mas que são intencionalmente adicionadas aos géneros alimentícios para atingir determinado objetivo tecnológico como, por exemplo, a conservação dos géneros alimentícios, conferir textura, evitar a oxidação.



91. É verdade que podem ser adicionados sulfitos aos géneros alimentícios?

SIM. Mas apenas aos géneros alimentícios e nas quantidades em que essa adição está autorizada pela legislação aplicável.

Os sulfitos são aditivos alimentares da classe funcional "conservantes", que podem ser adicionados a vários géneros alimentícios com a finalidade de prolongar o prazo de conservação, protegendo-os contra a deterioração causada por microrganismos e/ou proteger contra o desenvolvimento de microrganismos patogénicos.



92. Os géneros alimentícios biológicos são menos seguros porque são controlados por Organismos de Controlo (OC) privados?

NÃO. Os alimentos biológicos encontram-se sujeitos ao cumprimento dos mesmos requisitos legais de higiene e segurança aplicáveis aos géneros alimentícios comuns, designadamente requisitos em matéria de instalações produtivas, equipamentos, instalações do pessoal, higiene geral e proteção de alimentos da contaminação ou deterioração, entre outros. De igual modo, os produtos biológicos são controlados e fiscalizados pelas entidades oficiais que controlam os géneros alimentícios comuns, como a Autoridade para a Segurança Alimentar e Económica (ASAE), a Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), as Direções Regionais de Agricultura e Pescas (DRAP).

O controlo efetuado pelos OC deve ser encarado como um controlo adicional que incide sobre a verificação do cumprimento, por parte dos operadores económicos, dos requisitos da regulamentação da produção biológica. Este controlo abrange as fases da produção, preparação e distribuição destes produtos, ou seja desde a produção primária de um produto biológico até à sua armazenagem, transformação, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, se for caso disso, a rotulagem, publicidade, importação, exportação e atividades de subcontratação.



93. É verdade que a carne picada é o mesmo que um preparado de carne?

NÃO. A carne picada é a carne desossada que foi submetida a picagem e que apenas pode conter até 1% de sal. Se forem adicionados outros ingredientes (e/ou sal, numa proporção superior a 1%) já não pode ser considerada "carne picada" mas sim um "preparado de carne".



94. Existe apenas uma Autoridade Competente responsável pelos controlos oficiais no setor alimentar?

NÃO. Os controlos oficiais no setor alimentar são realizados através dos vários planos de intervenção elaborados, coordenados, efetuados e avaliados por diversas autoridades competentes, nomeadamente pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV), pela Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), pela Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural e pelas Direções Regionais de Agricultura e Pescas.



A DGAV é a autoridade administrativa nacional que tem por missão: colaborar na definição, na execução e avaliação das políticas de segurança dos alimentos, da proteção animal e da sanidade animal, da proteção vegetal e fitossanidade, sendo investida nas funções de Autoridade Sanitária Veterinária e Fitossanitária Nacional e de Autoridade responsável pela gestão do Sistema de Segurança dos Alimentos.

95. É verdade que são as autoridades competentes nacionais as responsáveis por garantir que os géneros alimentícios colocados no mercado são seguros?

NÃO. O Operador Económico é que é o responsável por garantir que os géneros alimentícios que produz são seguros para o consumidor.

As autoridades competentes, são responsáveis por efetuar controlos oficiais através dos vários planos de ação que executam.



96. A água da torneira é segura?

SIM. A água da torneira é segura. Os dados oficiais dão garantias de que a água da torneira em Portugal é um género alimentício seguro. É de salientar que a composição físico-química das águas de consumo público nas diferentes regiões do país, embora possam conferir características organoléticas particulares (como cheiro ou sabor), não coloca em causa a saúde humana.



97. Um talhante necessita de ter formação adequada?

SIM. Os manipuladores de carnes e seus produtos (secção de talho e charcutaria) devem frequentar cursos de formação em higiene e segurança dos alimentos, ministrados por Entidades sem fins lucrativos, que sejam representativas dos operadores do setor e que sejam reconhecidas para o efeito por Despacho do Diretor-Geral de Alimentação e Veterinária.



Manipulador de Carnes

98. É permitido vender produtos da pesca, capturados no seu meio natural e mantidos vivos em viveiros, com a menção "produtos de aquicultura"?

NÃO. Os produtos da pesca capturados no seu meio natural e mantidos vivos para serem vendidos posteriormente não são considerados produtos de aquicultura se a sua permanência nos viveiros tiver como único objectivo mantê-los vivos, e não fazê-los aumentar de tamanho ou de peso. Já os peixes, moluscos bivalves ou crustáceos de água do mar ou de água doce capturados quando juvenis ou no seu meio natural e mantidos em cativeiro até atingirem o tamanho comercial pretendido para consumo humano são considerados produtos da aquicultura.

"Produto de aquicultura" – Todos os produtos da pesca cujos nascimento e crescimento são controlados pelo homem até à sua colocação no mercado como género alimentício.



99. É verdade que os géneros alimentícios biológicos são produzidos sem recurso à utilização de pesticidas?

NÃO. A utilização de fitofármacos (pesticidas) apenas ocorre em casos em que não existem outras alternativas de combate aos inimigos das culturas, além de que, é limitado a um número reduzido de substâncias naturais constante numa lista aprovada. É de referir ainda que o risco de contaminação accidental com pesticidas é uma possibilidade sempre presente, quer seja no campo, quer durante o processamento e o transporte. Para garantir a integridade e a qualidade da agricultura biológica certificada, as culturas, ingredientes e alimentos processados são sujeitos a um controlo analítico reforçado de resíduos.

A agricultura biológica é um sistema global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais, um elevado nível de biodiversidade, a preservação dos recursos naturais, a aplicação de normas exigentes em matéria de bem-estar dos animais.



100. É permitido usar a designação de "Leite de Soja", "Leite de Aveia", "Leite de arroz", "Leite de amêndoa"?

NÃO. A designação "Leite" é exclusivamente reservada ao produto da secreção mamária normal das vacas, proveniente de uma ou mais ordenhas, sem qualquer adição ou extração. Para designar os géneros alimentícios referidos, uma vez que são de origem vegetal, deverá ser usada a menção "Bebida de ...".



A todas as Entidades

Ao Chef Hélio

Aos estagiários, Dr.^a Catarina Gomes e Eng Fábio Fernandes

A DGAV agradece a disponibilidade e empenho.

Bem-haja

A Direção da DGAV

NOTAS

NOTAS

NOTAS

À MESA: 100 MITOS

A DGAV agradece a colaboração de das seguintes Entidades:

DGADR – Direção-Geral
de Agricultura
e Desenvolvimento Rural



Direção Geral
do Consumidor



ERSAR – Entidade
Reguladora dos Serviços
de Águas e Resíduos



AHRESP – Associação
da Hotelaria, Restauração
e Similares de Portugal



ANIL – Associação
Nacional dos Industriais
de Lacticínios



APED – Associação
Portuguesa de Empresas
de Distribuição



APIAM – Associação Portuguesa
dos Industriais de Águas Minerais
Naturais e de Nascente



CAP – Confederação dos
Agricultores de Portugal



Chef
Hélio Loureiro



DECO – Associação
Portuguesa para a defesa
do Consumidor



FIPA – Federação das
Indústrias Portuguesas
Agro-alimentares



PROBEB – Associação
Portuguesa das bebidas
refrescantes não alcoólicas

